

## Mascarpone-Papaya-Lasagne

### Für zwei Personen

125 g Mascarpone	1 Papaya	1 unbehandelte Zitrone
1 Ei	150 g Zucker	125 g Mehl
50 ml Kaffeelikör	125 ml Milch	Öl

Zunächst aus der Milch, 100 Gramm Zucker, dem Mehl und dem Ei einen Crêpeteig herstellen. Danach etwas Öl in eine Pfanne geben und dünne Crêpes ausbacken. Nun die Zitrone auspressen. Anschließend den Mascarpone mit etwas von dem Kaffeelikör und dem Zitronensaft abschmecken. Im Anschluss die Papaya schälen, halbieren, von den Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Nun den restlichen Zucker in eine Pfanne geben und die Papaya-Stücke darin karamellisieren. Danach den Crêpe, die Papaya und die Mascarponecreme wie eine Lasagne schichten und kalt stellen. Die Mascarpone-Papaya-Lasagne auf einem Teller anrichten und servieren.

Susanne Bostelmann am 24. Januar 2013