

Schokoladen-Lasagne

Für zwei Personen

5 Himbeeren	100 g dunkle Schokolade, 60%	80 g weiße Schokoraspel
50 g dunkle Schokoraspel	300 g Mascarpone	10 Löffelbiskuite
100 g Puderzucker	1 Vanilleschote	

Die dunkle Schokolade zerbröseln und im Wasserbad schmelzen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Puderzucker sowie dem Mark der Vanilleschote zu einer glatten Crème verrühren. Von der flüssigen Schokolade zwei Drittel mit einem Drittel der Mascarponecreme verrühren. Die Löffelbiskuite grob zerbröseln. Die dunkle Mascarpone auf den Boden einer flachen Glasschale streichen. Die Hälfte der Biskuitebrösel und die dunklen Schokoraspel darauf geben. Dann den Großteil der restliche Mascarponecreme und die weiteren Biskuitebrösel darauf verteilen. Die übrige Crème darüber geben, die flüssige Schokolade darauf gießen und abschließend die weißen Schokoraspel darüber streuen. Alles mit den Himbeeren garnieren. Die Schokoladen-Lasagne auf einem Teller anrichten und servieren.

Ramona Nixdorf am 04. April 2014