

# Himbeer-Lasagne

## Für zwei Personen

150 g Himbeeren	4 Blätter Filoteig (30x30 cm)	2 EL Kristallzucker
1 TL Himbeergeist	100 g Crème fraîche	1 Paket Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	75 ml Sahne	25 g Butter
2 EL Puderzucker	5 EL Kokosraspel	1 Zweig Zitronenmelisse

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Himbeeren waschen und zusammen mit dem Zucker und dem Himbeergeist grob pürieren. Die Zitrone waschen und mit einem Zestenreißer einige Zesten abziehen. Die Crème fraîche mit dem Vanillezucker und der Zitrone glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die vier Teigplatten mit etwas flüssiger Butter bepinseln, je zwei Teigplatten übereinanderlegen und anschließend in rechteckige Stücke schneiden, sodass man sie zu einer Lasagne stapeln kann.

Die Platten auf einem Backblech nebeneinanderlegen, mit etwas Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Im Backofen drei Minuten knusprig braun backen.

Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten und beiseite stellen.

Die Himbeer-Lasagne auf Tellern anrichten, mit Kokosraspeln und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Patrick Meyer am 07. Mai 2015