Yufka-Lasagne mit weißer Schokolade

Für zwei Personen

Für die Yufka-Lasagneblätter:

6 Yufkablätter	500 ml neutrales Pflanzenöl	

Für die weiße Schokolade:

150 g Weiße Schokolade	300 g Mascarpone	4 EL Schlagsahne
4 EL Zucker	2 TL Flüssiger Blütenhonig	4 EL gehackte Walnüsse

Für die Yufka-Lasagne die Yufkablätter zu circa sieben mal sieben Zentimeter großen Quadraten schneiden. In einem Topf Öl erhitzen. Yufkablätter in dem heißen Fett ausbacken. In einer Pfanne Zucker schmelzen und gehackte Walnüsse darin karamellisieren.
Für die weiße Schokoladencreme Mascarpone mit Sahne glattrühren. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und unter die Mascarpone-Sahne-Masse heben.
Yufkablätter und weiße Schokoladencreme abwechselnd auf einen Teller schichten. Am Schluss den Honig darüber träufeln und servieren.

Lynn Harder am 08. Oktober 2015