Rezept

Schnelle süße Lasagne

Ein Rezept von Schnelle süße Lasagne, am 28.04.2024

Zutaten

- **300 g** TK-Himbeeren
- **250 g** Magerquark
- **200 g** Frischkäse
- **200 g** Sahne
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **300 g** Joghurt
- **12** Löffelbiskuits
- **100 g** weiße Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4–6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze offen ca. 5 Minuten auftauen lassen. Den Quark, Joghurt und Frischkäse gut miteinander verrühren und die Hälfte dieser Creme in eine flache Auflaufform streichen.

2. Die Löffelbiskuits dicht nebeneinander auf die Creme legen. Nun die andere Hälfte der Quarkmasse darüber verstreichen. Anschließend die Himbeeren auf der Quarkcreme verteilen.

3. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und auf den Himbeeren verstreichen. Die weiße Schokolade raspeln und die Lasagne damit bestreuen. Das Ganze mindestens 10 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.