

Rezept

Erdbeer-Lasagne

Ein Rezept von Erdbeer-Lasagne, am 29.09.2023

Zutaten

4 Eigelbe	50 g Zucker
1 Prise Salz	1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
2 Eiweiße	50 g Mehl
etwas Zucker zum Bestreuen	200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe oder fettarm)
60 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	200 g Sahne
1 Päckchen Sahnefestiger	500 g Erdbeeren
1-2 EL Puderzucker	einige Melissenblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für den Biskuit die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, Salz und Orangenschale sehr cremig schlagen. Eiweiße mit restlichem Zucker steif schlagen. Eigelbcreme mit dem Teigschaber unter den Eischnee ziehen. Mehl auf die Masse sieben und behutsam unterheben.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 8-10 Min. goldgelb backen. Den Biskuitboden aus dem Ofen nehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden in 4 gleich große Stücke schneiden, abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und 1 EL Zitronensaft mit einem Schneebesen gründlich glatt rühren. Sahne mit Sahnefestiger sehr steif schlagen und portionsweise unter die Frischkäsecreme heben. Kalt stellen.
4. Für den Belag die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen und die Kelchblätter entfernen, Erdbeeren klein schneiden. 150 g der Erdbeeren mit Puderzucker und restlichem Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen.
5. Einen Biskuitboden auf eine Kuchenplatte legen, mit einem Viertel der Creme bestreichen. Mit einigen Erdbeeren belegen und etwas Erdbeerpüree darübergeben. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, die letzte Lage soll aus Erdbeeren und Erdbeerpüree bestehen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vorm Servieren mit Melissenblättchen garnieren.