



kochen.tv

Erdbeerlasagne im Glas



Zutaten:

- 1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt (ca. 300 g)
- 1 Eigelb
- 1-2 EL Rahm Dekoperlen
- 500 g Erdbeeren Grandmanier, nach Belieben
- 6-8 Zitronenmelisseblätter
- 2 EL Puderzucker
- 150 g Rahmquark
- 350 g Mascarpone
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Limette, abgeriebene Zeste

Zubereitung:

Aus dem Blätterteig runde Taler ausstechen, auf ein Backpapier legen und mit der Eigelb-Rahm Mischung bestreichen. Vier Taler mit Dekoperlen bestreuen. Alles bei 180° für 10-12min backen.

4 schöne Erdbeeren für die Dekoration zur Seite stellen. Restliche Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und nach Belieben mit Grandmanier marinieren. Die in Streifen geschnittene Zitronenmelisse untermischen und Puderzucker dazu streuen.

Rahmquark mit Mascarpone vermischen, mit Vanillezucker und der Limettenzeste würzen und in einen Spritzsack füllen.

Anrichten:
Zuerst etwas Quark-Mascarpone Crème ins Glas geben, dann die Erdbeeren darüber geben und alles mit einem Teigtaler bedecken. Nun wieder eine Schicht Quark-Mascarpone Crème darüber geben, gefolgt von Erdbeeren und einem Blätterteigtaler... solange, bis das Glas voll ist. Das Dessert mit einem – mit Perlen verzierten – Taler abschliessen und mit den 4 Deko-Erdbeeren, Zitronenmelisse und evt. einem Limettenschnitt garnieren.

Weitere Gratisrezepte finden Sie unter www.lemenu.ch

Rezept von Meta Hildebrand

