



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

Erdbeerlasagne mit Biskuit und Frischkäsecreme

Zutaten für 4 Personen

<i>4 Eigelbe</i>	<i>2 Eiweiße</i>	<i>100 g Zucker</i>
<i>1 Prise Salz</i>	<i>1 TL abgeriebene Bioorangenschale</i>	<i>50 g Mehl</i>
<i>200 g Frischkäse</i>	<i>2 EL Puderzucker</i>	<i>1 Päckchen Vanillezucker</i>
<i>2 EL frisch gepresster Zitronensaft</i>	<i>200 g Sahne</i>	<i>500 g Erdbeeren</i>

Zubereitung

Für den Biskuit die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, Salz und Orangenschale mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl durchsieben und unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Backofen auf 200 °C vorheizen, den Teig auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten goldgelb backen. Den Biskuitboden in 16 gleich große Stücke schneiden und abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Vanillezucker und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsecreme heben. Alles kalt stellen. In der Zwischenzeit 200 g Erdbeeren mit Puderzucker und dem restlichen Zitronensaft pürieren.

12 der Biskuitböden mit der Creme, geviertelten Erdbeeren und Püree belegen. Die Böden aufeinanderlegen. Den letzten Biskuitboden nur mit Erdbeeren und Erdbeerpüree dekorieren und für mindestens 3 Std. kühl stellen.