

## Erdbeerlasagne

### Zutaten :

- 2 Eigelb
- 55g Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer  $\frac{1}{2}$  Orange (geht auch mit Zitrone)
- 1 Eiweiß
- 25g Mehl
- 100g Frischkäse
- 1 Päck. Vanillinzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 100g Sahne
- 1 Päck. Sahnesteif
- 500g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### Zubereitung :

1. Die Eigelbe mit 25g Zucker, Salz und Orangenabrieb ca. 5 Minuten auf höchster Stufe des Handrührgerätes zu einer cremigen Masse schlagen.
2. Das Eiweiß sehr steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben.
3. Nun das Mehl darüber sieben und zusammen vorsichtig unterheben.
4. Den Teig auf ein halbes, mit Backpapier belegtes Backblech streichen und ca. 8 Minuten backen. Immer wieder beobachten damit der Biskuit nicht zu dunkel wird.

(Es kann auch eine rechteckige Backform ca. 15x19 cm genommen werden)

5. Den Biskuit auf ein mit 1 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen, den Boden sofort in 4 gleich große Rechtecke schneiden und auskühlen lassen.
6. Ca. 100g Erdbeeren (nicht gerade die schönsten) aussortieren, mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren und beiseite stellen.
7. Die anderen Erdbeeren in Scheiben schneiden (nicht zu dick).
8. Nun die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
9. Dann den Frischkäse mit 30g Zucker und Vanillinzucker glatt rühren

- und die Sahne unterheben.
10. Jetzt die Creme auf 3 Biskuitböden verstreichen. Auf jeden Biskuitboden Erdbeeren und Erdbeerpüree verteilen und die Böden aufeinander setzen.
  11. Den Boden ohne Creme oben drauf setzen und nur mit Erdbeeren und Erdbeerpüree garnieren.
  12. Zum Schluss mit gehackten Pistazien bestreuen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit