



Süße Lasagne mit Erdbeeren und Schokolade Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen):

Creme

200 g Quark
300 g Mascarpone
1-2 EL Puderzucker
½ Zitrone, unbehandelt
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
2-3 EL gehackte Pistazien

Erdbeer-Masse

250 g Erdbeeren
Pfeffer
2-3 EL Puderzucker
3 Stiele Basilikum
3 Stiele Minze

Erdbeer-Coulis

150 g Erdbeeren
1-2 EL Puderzucker
½ Zitrone, unbehandelt

Sowie

200 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre
200 g weiße Schokolade oder Kuvertüre
Einige Tropfen (Haselnuss-)Öl
20 g weiße Schokolade oder Kuvertüre, gefroren

Zubereitung (55 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Dunkle und weiße Schokolade getrennt voneinander über einem heißen Wasserbad schmelzen. Für besonderen Glanz jeweils einige Tropfen Öl einarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dann die beiden Schokoladensorten gemeinsam darauf gießen. Dabei so vorgehen, dass hübsche Muster entstehen und die Sorten sich stellenweise vermischen. Das Blech mehrfach aufstoßen, um die Schokolade gleichmäßig zu verteilen. Im Kühlschrank erkalten und festwerden lassen.

Für die Creme Quark mit Mascarpone, Puderzucker, Zitronenabrieb und etwas -saft möglichst kurz glattrühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit den Pistazien vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel geben und kaltstellen.

Die Erdbeeren putzen, in feine Würfel schneiden und in einen Mixbecher geben. Mit Pfeffer, Puderzucker, fein geschnittenem Basilikum und Minze würzen.



Die übrigen grob kleingeschnittenen Erdbeeren dazu geben und mit Puderzucker, Zitronenabrieb und -saft fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

Die Schokoladenplatten rechteckig zuschneiden, dafür das Messer erwärmen. Die erste Platte mit etwas Mascarpone-Creme auf den Tellern fixieren. Dann abwechselnd Creme, Erdbeerwürfel, Erdbeerkompott und Schokolade schichten. Mit einer Erdbeerschicht enden und die gefrorene weiße Schokolade wie Parmesan darüber reiben. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

589 kcal – 42 g Fett – 10 g Eiweiß – 43 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.