

Eierlikör-Frucht-Lasagne mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für die Biskuitplatten:

7 Eigelbe

1 Prise Salz

etwas Zitronenabrieb

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

90 g Zucker

5 Eiweiß

100 g Mehl

für die Füllung:

5 Blatt Gelatine

2 Bananen

Zitronensaft

300 g Erdbeeren

200 g Heidelbeeren

2 Pkg Vanillezucker

130 g Zucker

340 g Quark

250 ml Sahne

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Biskuitplatten zum beträufeln:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Dekoration:

etwas weiße Schokolade

Pistazien

Zubereitung

Biskuitplatten:

Eigelbe mit Salz, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zitronenabrieb und knapp der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Eiweiß mit Restzucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelbmasse dann mit dem Eischnee mischen und das Mehl unterheben. Diese Masse auf den vorbereiteten Backblechen verteilen und gleichmäßig verstreichen. Wenn die Farbe stimmt, sind die Biskuits fertig. Vom Blech nehmen, kurz auskühlen lassen, anschließend drehen und das Backpapier abziehen. Nun die Biskuitplatten so schneiden, dass sie in die bereitgestellte Kasserolle bzw. Auflaufform passen. Insgesamt sollten es vier Biskuitlagen werden. Backzeit ca. 8 Minuten bei 200 Grad

Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bananen schälen, würfeln, in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Heidelbeeren, Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, mit den



[Link zum Rezept: Eierlikör-Frucht-Lasagne mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Frucht-Lasagne mit Verpoorten Original Eierlikör

Bananenwürfeln mischen und den Vanillezucker vorsichtig unter die Fruchtstückchen heben. Anschließend abgedeckt zur Seite stellen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Quark miteinander verrühren und mit Zucker abschmecken. Sahne steif schlagen und grob unter die Quarkmasse mischen. Jetzt die Gelatine ausdrücken, lauwarm auflösen und dann zügig und homogen unter diese Sahne-Quark-Masse ziehen.

So wird die Lasagne geschichtet:

Biskuitplatten mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken. Den Boden der Kasserolle/Auflaufform mit der ersten Schicht Biskuit bedecken. Darauf gleichmäßig eine Lage der Sahne-Quark-Masse verstreichen, diese dann mit einem Teil der zurückgestellten Fruchtwürfel belegen. Auf die Fruchtwürfel kommt wieder eine Biskuitplatte, darauf etwas Sahne-Quark-Masse..... usw ...

Die oberste Schicht der fruchtigen Lasagne ist eine Biskuitplatte, die nur noch von ganz wenig Sahne-Quark-Masse bedeckt wird. Zur Dekoration weiße Schokolade hobeln, die Pistazien auflegen und die Lasagne im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Leser-Tipp

An warmen Sommertagen, die Lasagne kurz ins Tiefkühlfach stellen. In Scheiben schneiden und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Frucht-Lasagne mit Verpoorten Original Eierlikör](#)