

Zutaten Teil 1:

Schokoladenplatten

- 200 g Zartbitterkuvertüre,
(55 % Kakao)
- 75 g dunkle Kuchenglasur
- 2 TL Öl

Erdbeere

- 500 g Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 0,5 TL Bio-Orangenschale,
fein abgerieben
- 5 EL Orangensaft
- 20 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft



Stracciatella-Lasagne mit Erdbeeren

Zutaten Teil 2:

Stracciatella-Creme

- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark, (20 % Fett)
- 40 g Puderzucker
- 2 EL Creme de Cacao White,
(farbloser Schokoladen-
likör; ersatzweise
Orangensaft)
- 1 EL Zitronensaft
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnefestiger

Backpapier



Zubereitung:

Schokoladenplatten

Fein gehackte Kuvertüre und Kuchenglasur fein hacken über einem heißen Wasserbad zusammenschmelzen lassen. In die geschmolzene Schokoladenmasse Öl unterrühren, diese auf 2 Stück Backpapier (à 30 x 40 cm) sehr dünn verstreichen und härten lassen.

Erdbeeren

Erdbeeren vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. Vanillemark aus der Schote kratzen und mit Puderzucker, Orangenschale, Orangen- und Zitronensaft verrühren. Erdbeeren zur Mischung geben und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Creme

Den Puderzucker mit Mascarpone, wahlweise Likör, Orangensaft, Quark und Zitronensaft vorsichtig glatt rühren. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Tipp: Als Unterlage für das Backpapier eignen sich hervorragend umgedrehte Backbleche.

Zusammenfügen

Eine Schokoladenplatte mit einem scharfen Messer längs in 3 und quer in 4 Reihen teilen, sodass je 12 Schoko-Lasagne-Stücke entstehen. Vier Schokoladenplatte in kleine Stücke hacken und vorsichtig unter die Creme mischen.

4 Schoko-Lasagne-Stücke auf Teller legen. Abwechselnd Creme mit Erdbeeren und den Schokoplatzen schichten. Übrige Creme, Erdbeeren und restliche Schoko-Lasagne-Stücke drapieren und servieren.