

Süße Lasagne

Zutaten:

- 300 g TK-Himbeeren
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 g Magerquark
- 300 g Joghurt
- 200 g Frischkäse
- 12 Löffelbiskuits
- 200 g Sahne
- 100 g weiße Schokolade (gekühlt)

Zubereitungszeit: 20 min

Back-/Kochzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4-6



Zubereitung:

- ∞➔ Die Himbeeren mit 1 Pck. Vanillezucker in einem Topf bei mittlerer Hitze auftauen lassen.
- ∞➔ Quark, Joghurt, Frischkäse und 75 g geraspelte weiße Schokolade gut verrühren.
- ∞➔ Sahne mit 1 Pck. Vanillezucker steifschlagen.
- ∞➔ Hälfte der Quark-Masse in Auflaufform geben, Löffelbiskuits darüberlegen, 2. Hälfte der Quark-Masse darauf.
- ∞➔ Himbeeren darauf verteilen, dann die Sahne verteilen
- ∞➔ Mit restl. weißer, geraspelter Schokolade verzieren