



FRUCHTIGE LASAGNE

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std

Kühlung:

ca. 2 Std

ZUTATEN

für 20 Portionen

20 Stück Milch-Schnitte®

- 1 kleine Dose
Mandarinen (= 314 ml)
- je 150 g Erd- und Blaubeeren
- ca. 150 g Mangofruchtfleisch
- ca. 150 g grüne Trauben
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Magerquark
- 150 g saure Sahne
- 80 g brauner Zucker
- 1 TL Limettenabrieb
- 1 Becher Sahne (= 200 ml)

ZUBEREITUNG

1

Mandarinen abtropfen lassen und Blaubeeren waschen. Erdbeeren putzen und mit Mango in kleine Würfel schneiden. Trauben waschen und mit Mandarinen halbieren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Quark mit saurer Sahne, Zucker, Limettenabrieb und Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2

10 Stück Milch-Schnitte® in einer Form (ca. 18 x 27 cm) verteilen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden aus Milch-Schnitte® verteilen, die Hälfte der Obstsorten mischen und darauf verteilen.

3

10 Stück Milch-Schnitte® einschichten und restliche Creme und Obstsorten in folgender Reihenfolge: Erdbeere, Mandarine, Mango, Trauben und Blaubeere streifenförmig einschichten, dabei die Schichtung mit Obst abschließen. Lasagne ca. 2 Stunden kalt stellen.

Portionen:	20
Pro Portion:	97 g
Pro Portion:	209 kcal