

## ZUTATEN

300g Spritzgebäck  
80ml Wasser  
400g Frischkäse Pur  
80g Puderzucker  
Prise Salz  
1 Vanilleschote  
500ml Schlagsahne  
1 Waffelplatte  
400g Waldfruchtkonfitüre  
150 TK Beerenmix  
200g frische Beeren  
20g weiße Schokolade

## SÜSSE WALDFRUCHT LASAGNE

1. Für den Boden das Spritzgebäck in einem Zerkleinerer fein mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln zerdrücken. Gebäck Krümel anschließend mit Wasser mischen und in die Auflaufform geben. am Boden gut festdrücken und kühl stellen
2. Für die Creme Frischkäse mit Puderzucker, Prise Salz und dem Mark der Vanilleschote kurz verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen und kühlen
3. Für die Fruchtschicht Konfitüre in einem kleinen Topf leicht erhitzen und TK Beeren untermischen. So lange erhitzen, bis TK Früchte aufgetaut sind. Anschließend Topf im Kühlschrank ca. 30 Minuten herunterkühlen und 2/3 der Mischung auf der Creme verstreichen
4. Waffelplatte zuschneiden und auf die Frucht legen. Anschließend weitere Hälfte der Creme darauf verteilen, glatt streichen und restliche Konfitüre in Klecksen darauf setzen. Abschließend mit ganzen Beeren und gehobelter, weißer Schokolade dekorieren und bis zum Verzehr kühl stellen

REZEPT FÜR: 1 GROSSE AUFLAUFFORM  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | RUHEZEIT: 1 STD 15 MIN



NOTZEN