

Himbeer-Lasagne mit Marajuca-Creme und Litschi-Sorbet

Für 4 Personen

Himbeerlasagne:

150 ml Maracujasirup	2 Stück Marajuca	30 g Zucker
0,5 Zitrone	1 Prise Cayennepfeffer	1 – 2 cl Orangenlikör
400 ml Sahne	1 Schale Himbeeren	1 Packung Strudelblätter, TK
Butter, flüssig	Puderzucker	

Litschisorbet:

500 g Litschifruchtmark	650 g Zucker	1200 ml Wasser
3 EL Zitronensaft	50 g Pistazien	4 EL rosa Pfeffer
Zitronenmelisse		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Himbeerlasagne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Das Fruchtmark aus den Marajucafrüchten rauskratzen. Maracujasaft und Marajucafruchtmark mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Mit Cayennepfeffer und Orangenlikör verfeinern und in eine Schüssel füllen. Die Strudelblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und dünn Puderzucker aufstreuen. Mit Hilfe eines Ausstechers (sechs Zentimeter Durchmesser) Kreise ausstechen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste in etwa fünf Minuten goldbraun backen.

Litschisorbet:

Wasser, Litschifruchtmark und Zucker in einem Topf zum kochen bringen und abkühlen lassen. Zitronensaft zugeben und die Eismasse in der Maschine frieren. Wenn das Eis fast fertig ist, die gehackten Pistazien und rosa Beeren zugeben und kurz mitlaufen lassen. Fruchtcreme in die Mitte der Strudelteigblätter geben, Himbeeren rundherum setzen und ein weiteres Strudelblatt darauf legen. Wiederum mit Crème und Himbeeren füllen und einen Deckel aufsetzen. Mit Litschisorbet, Zitronenmelisse und Himbeeren servieren.

Alfons Schuhbeck am 29. August 2008