



# FRISCHKÄSELASAGNE MIT BEEREN

## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DEN NUDELTEIG

<b>125 g</b>	Farina
<b>2</b>	Tuorlo d'uovo
<b>1</b>	Olio di girasole
<b>10 g</b>	Zucchero a velo
<b>10 g</b>	Cacao in polvere
	Cannella
	Aqua, nach Bedarf

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>375 g</b>	QimiQ Classic,
<b>190 g</b>	Zucchero
<b>45 g</b>	Maizena
<b>600 g</b>	Formaggio fresco
<b>150 g</b>	Yogurt naturale
<b>4</b>	Uovo (Uova)
<b>80</b>	Succo di limone
	Scorza di limone, von 1 Zitrone
<b>500 g</b>	Frutti di bosco, freschi

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und eine halbe Stunde rasten lassen. Teig ausrollen und zurechtschneiden.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Maisstärke, Frischkäse, Joghurt, Eier, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen.
4. Nudelblatt in eine gefettete Auflaufform geben, etwas Füllung und Beeren darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen und mit der Frischkäsefüllung abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.