Лазанья клубничная

Категория: Десерты | Кухня: Не указано | Время: 30 мин | Сложность: средне

Описание

4 порции.

Ингредиенты

- клубника — 1.00 кг
- мед — 4.00 ст. л.
- ваниль — 2.00 стручок
- лимонная цедра — 1.00 ч. л.
- листы для лазаньи — 6.00 шт.
- оливковое масло — 1.00 ч. л.
- яичные белки — 3.00 шт.
- мед — 1.00 ст. л.
- миндальные хлопья — 2.00 ст. л.

Приготовление

1. Клубнику разморозить и две трети ягод взбить в блендере с 4 ст. л. меда.
2. В пюре добавить семечки 2 стручков ванили и измельченную лимонную цедру.
3. Листы для лазаньи отварить до полуготовности в кипящей воде, обсушить.
4. В форму, смазанную оливковым маслом, уложить листы, чередуя их со слоями клубничной начинки и оставшимися ягодами, разрезанными пополам.
5. Поставить форму в разогретую до 200 °C духовку на 20 минут.
6. Взбитые яичные белки смешать с 1 ст. л. меда, украсить верхушку лазаньи белковой меренгой, посыпать миндальными хлопьями.
7. Снова поставить форму в духовку на 10 минут при 140 °C.

Теги

#вегетарианское