

# Lasagna cu caise, mascarpone si fistic



Pentru noi, care suntem niste impatimiti ai ciocolatei, aceasta lasagna cu caise, mascarpone si fistic a fost o adevarata surpriza!!! ... adica ne-a placut mult! ☐

Pot sa spun ca e ideala pentru zilele calduroase ce vor veni... fiind atat de usoara...iar combinatia asta cu caise mi se pare perfecta!!! Are un gust deosebit!

## Ingrediente pentru 6 portii:

Pentru lasagna:

- 12 foi de lasagne

### Umplutura de caise:

- 300 g caise uscate
- 100 ml vin dulce
- 500 ml suc de caise
- coaja rasa de la o lamaie
- 1 plic de budinca de vanilie sau 40 g amidon
- 125 g unt gras
- 160 g zahar pudra
- esenta de vanilie
- 3 oua medii
- 500 g branza dulce slaba
- 250 g mascarpone
- 3 linguri zeama de lamaie
- 5 linguri lichior de vanilie

### Sos de vanilie:

- **crema de vanilie** facuta in casa sau 1 plic sos de vanilie, instant, fara fierbere (Crema Ole de la Dr. Oetker)
- 1 lingura fistic tocat

Dragilor, daca nu ati incercat pana acum o lasagna dulce, e timpul sa o faceti! ☐



## **Mod de preparare:**

Caisele, vinul, coaja de lamaie si 250 g suc de caise se pun la fiert pana incep sa se inmoaie caisele. 20 g. de praf de budinca de vanilie se amesteca foarte bine cu 2 linguri de apa. Se toarna peste caise si se lasa din nou la fiert pana se incheaga si are aspect de dulceata.

Untul topit se amesteca cu 150 g zahar pudra, esenta de vanilie si putina sare pana obtinem o compozitie cremoasa. Se adauga unul cate unul ouale.

Se adauga pe rand branza, apoi mascarpone, zeama de lamaie, restul de praf de budinca de vanilie si lichiorul.

Incepem sa asamblam lasagna:

Se unge o forma, un vas de yena, cu unt (cca. 15x30cm) si se pun 3 foi de lasagna. Cel mai bine este sa opariti cateva minute (cca. 3 minute) foile de lasagna, dar cu mare grija sa nu se lipeasca unele

de altele.

Peste foile de lasagna se pune jumatate din compozitia de caise (eu am mai incalzit-o putin inainte sa o torn, ca sa-mi fie mai usor) apoi se pun alte 3 foi de lasagna peste care se toarna jumatate din compozitia de branza.

Se repeta operatia, adica foi-restul de caise, iarasi foi si se termina cu crema de branza.

Se baga la cuptorul preincalzit la 180 grade, pe gratarul din mijloc, si se coace 35-40 minute sau pana se rumeneste frumos deasupra si scobitoarea iese cat de cat curata. Oricum, se mai intareste si dupa ce se raceste.

Se lasa la racit cca 10-15 minute, timp in care se prepara sosul de vanilie cu suc de caise: se taie cu cutitul fisticul; se unge lasagna cu sos si se presara deasupra fisticul, cand este suficient de rece, si cca 10 g de zahar pudra.

Dupa ce s-a racit se taie felii si se serveste cu sos.



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Laura  
Sava



Observatii: daca mananca si copiii, inlocuiti vinul cu suc de caise, iar la lichior puteti pur si simplu sa renuntati.

Reteta preluata de la Crisa 78