



ovomaltine

OVO LASAGNE



ZUBEREITUNG OVO LASAGNE

ZUTATEN

400 ml Vollrahm, kalt
40 g Puderzucker
8-10 Ovo Break Waffelriegel,
längs halbiert
2-3 EL Ovomaltine Pulver

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Vollrahm mit dem Puderzucker steif schlagen.
2. Eine Schicht Ovo Break Waffelriegel, längs halbiert in eine Auflaufform legen.
3. Eine Schicht der Vollrahmcreme darauf verteilen.
4. Mit Ovomaltine Pulver bestreuen.
5. Eine weitere Schicht Ovo Break Waffelriegel einschichten, wieder Vollrahmcreme darauf geben.
6. Die Form abdecken und mindestens 7 Stunden oder über Nacht die Ovo Lasagne im Kühlschrank durchziehen lassen.
7. Vor dem Servieren Ovomaltine Pulver gleichmässig über die Ovo Lasagne darüberstreuen.
8. In Stücke schneiden oder mit einem Löffel Portionen entnehmen und geniessen.

Tipp:

Ovo Break Waffelriegel mit Ovomaltine Crunchy Biscuits ersetzen.