Mail: kontakt@davidrio.eu Telefon: +49 (0) 30 - 284 700 19 Web: https://davidrio.eu

Matcha Himbeere Cheesecake

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für den Matcha Himbeere Cheesecake benötigen Sie:

9 g Matcha-Latte Pulver

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

75 g Zucker

110 g Butter

2 Eier

25 ml Milch

150 g Himbeeren

Für das Cheesecake-Topping benötigen Sie:

290 g Frischkäse

60 g Honig

1 Esslöffel Zitronensaft

25 g Zucker

1 Eier

30 g Mehl

Schritt für Schritt:

1. Legen Sie die Kastenform mit Backpapier aus und heizen Sie den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

2.Vermengen Sie Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Matcha Latte-Pulver in einer Schüssel sorgfältig miteinander.

3. Geben Sie die weiche Butter in Stücken hinzu und verkneten Sie alles, bis eine gleichmäßige, leicht krümelige Masse entsteht.

4. Rühren Sie anschließend die Eier und die Milch unter, bis ein glatter Teig entsteht.

5. Füllen Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform und streichen Sie ihn gleichmäßig glatt. Verteilen Sie die Himbeeren auf dem Teig und drücken Sie sie leicht an.

6. Verrühren Sie Frischkäse, Honig und Zitronensaft cremig. Geben Sie Zucker und Ei hinzu und rühren Sie alles gut durch. Heben Sie zum Schluss das Mehl unter.

7. Streichen Sie das Frischkäse-Topping gleichmäßig auf den Kuchen.

8. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

9. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen, lassen Sie ihn kurz in der Form ruhen und stürzen Sie ihn anschließend auf ein Kuchengitter. Lassen Sie ihn vollständig auskühlen, bevor Sie ihn anschneiden.

10. Vor dem Servieren den Kuchen nach Belieben leicht mit Bloemboom Pure Cocoa bestäuben. Alternativ oder kombiniert kann auch Puderzucker verwendet werden. Der Kakao sorgt für eine fein-herbe Note und rundet den Matcha-Geschmack harmonisch ab.