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

Matcha Tiramisu

Zubereitungszeit: 50 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für das Dessert:

200 g Löffelbiskuits

500 g Magerquark

6 g Matcha-Latte Pulver

40 g Zucker

150 ml heißes Wasser

2 Stück(e) Eiweiß

90 g Puderzucker

1 Teelöffel Vanillesirup

750 g Mascarpone

Schritt für Schritt:

1. Matcha-Pulver und Zucker in einer Schale mischen. Mit heißem Wasser übergießen und verrühren, bis sich alles gelöst hat. Die Löffelbiskuits kurz im Matcha-Sud tränken und eine Lage gleichmäßig in einer Auflaufform oder im Dessertglas verteilen.

2. Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Mascarpone und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben, bis eine luftige Creme entsteht.

3. Die Hälfte der Creme über die Löffelbiskuits geben und glattstreichen. Eine zweite Schicht getränkter Löffelbiskuits darauflegen und mit der restlichen Creme abschließen.

4. Das Matcha-Tiramisu mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, damit es richtig durchzieht und cremig wird. Kurz vor dem Servieren mit zusätzlichem Matcha-Pulver bestäuben.