

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 7 MATCHA TIRAMISU



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Becher Mascarpone 250g · 1 EL Matchapulver
Löffelbiskuit · 50g · 2 Eigelb · 35g Zucker
frische Waldbeeren und Minze für die Garnitur

WWW.NOCH.CH

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 7 MATCHA TIRAMISU

VORBEREITUNG

Matchatee in ca. 30ml Wasser anrühren.

Die Löffelbiskuits kurz in der 2/3 der Flüssigkeit einweichen und anschliessend in eine Auflaufform geben.

Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen.

Mascarpone separat aufschlagen.

Die Eigelb-Zucker Masse langsam unter die geschlagene Mascarpone Masse heben.

Den restlichen Matchatee hinzufügen und bei Bedarf mit Zucker nachsüssen und Matchapulver nachfärbern.

Die fertige Masse über den Biskuits verteilen, glatt streichen und mit Matchapulver bestäuben.

Tiramisu für mind. 2 Stunden kühl stellen.

ANRICHTEN

Das kalte Tiramisu auf einem Teller anrichten, mit Matchapulver bestäuben, mit frischen Waldbeeren und einem Stengel frischer Minze garnieren

– En Guete.

TIPP

Im Sommer ist das Tiramisu als Parfait eine willkommene Erfrischung.

Dafür das Tiramisu ca. 30 Minuten vor dem servieren aus dem Tiefkühler nehmen und anrichten.



GERÜCH[T]E KÜCHE N° 7 MATCHA TIRAMISU

