

Frisch gekocht
Donnerstag, 28. Juli 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Matcha-Tee-Tiramisu

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

ca. 15 g Matcha-Teepulver, 150-200 g Wasser, Staubzucker, Schuss Mandellikör (nach eigenem Geschmack).

Für die Biskotten:

5 Eidotter, 40 g Zucker, 5 g Vanillezucker, Zitronenschale, 5 Eiweiß, 90 g Zucker, Salz, 135 g Mehl (glatt, Type 480), Staubzucker.

Für die Mascarponecreme:

500 g Mascarpone, 4 Eidotter, 4 Eiweiß, 80 g Zucker, 40 g Eierlikör.

Außerdem: 300 g H-Milch (gekühlt), frische Himbeeren, frische Kräuter.

Zubereitung

Für die Biskotten die Eidotter mit 40 g Zucker, sowie Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen. Eiweiß mit 90 g Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile mischen und das Mehl unterheben. Masse in einen Dressiersack umfüllen. Den Teig zu runden Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Dünn mit Staubzucker anstauben und im Rohr bei 185-190 °C in 10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Das Teepulver mit Wasser, Zucker und Mandellikör anrühren. Die Biskotten im Matcha-Tee trinken. Den Mascarpone ca. 1 Stunde vor der Herstellung aus dem Kühlschrank nehmen. Mascarpone und Eierlikör zu einer klumpenfreien Masse verrühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Die Eidotter schaumig schlagen.

In die Mascarponecreme die schaumigen Eidotter, anschließend den cremigen Eischnee unterheben. In eine Kokotte oder in Gläser Schichtweise mit den getränkten Biskotten füllen. Nach Belieben mit aufgeschäumter Milch, Himbeeren und frischen Kräutern servieren.