

Matcha Tiramisu

Für ca. 10 Personen



Zutaten:

- 750g Mascarpone
- ca. 25-30 Löffelbisquits
- 2 Eier
- 2 Eiweiß
- 150 ml Wasser
- 100g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 2 EL Rum
- 6 gehäufte TL (ca. 25g) Matcha

Matcha Sirup

1. 100ml Wasser zum Kochen bringen.
2. 80g Zucker einrühren, bis der Zucker sich vollkommen aufgelöst hat.
3. Danach noch 2-3 Minuten weiter köcheln lassen.
4. Die Zuckerlösung auf ca. 60°C abkühlen lassen.
5. Jetzt 4 TL Matcha einrühren und solangeiterrühren, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben und auch kein Bodensatz mehr erkennbar ist (dauert ein bisschen).
6. Sollten auch nach ausdauerndem Rühren noch Klümpchen vorhanden sein, den Sirup durch ein feines Sieb seihen.
7. 1 EL Rum unterrühren und den Sirup vollkommen abkühlen lassen.

Matcha

1. 50ml Wasser zum Kochen bringen, anschließend auf ca. 60°C abkühlen lassen.
2. 1 TL Matcha mit einem Schneebesen oder wenn vorhanden mit einem Chasen mit schnellen Schlägen unterrühren.
3. 1 EL Rum unterrühren.

Creme

1. Die Eier trennen.
2. Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen.
3. 4 Eiweiß und 20g Zucker in einem hohen Rührgefäß zu festem Eischnee schlagen.
4. Die Mascarpone, 2 Eigelb, das Vanillemark und den Matcha Sirup mit dem Handrührgerät zu einer festen Creme schlagen.
5. Den Eischnee unterheben.

Tiramisu zusammensetzen

1. Den Boden einer hohen Auflaufform mit Löffelbisquits auslegen.
2. Mit einem Küchenpinsel die Bisquits mit dem Matcha-Tee einpinseln.
3. Die Bisquits mit einer ca. 1cm dicken Schicht Creme bedecken.
4. Anschließend in der selben Weise Bisquit und Creme abwechseln, bis eins von beiden aufgebraucht ist. Zu ästhetischen Zwecken sollte man aber mit einer Schicht Creme enden.
5. Zum Abschluss das Tiramisu mit dem verbleibenden TL Matchapulver bestäuben.