

MATCHA-CHEESECAKE



Vegetarisch

Nährwert / Portionen 218 kcal

ZUBEREITUNG

Zutaten Boden

150 g Löffelbiskuit, zerstoßen

120 g geschmolzene Butter

30 g gerösteter Sesam

Zutaten Matcha-Frischkäsecreme

1 Blatt Gelatine (oder Agar Agar)

500 g Philadelphia Balance

300 g Joghurt

1 EL Zitronensaft

2 TL Matchapulver

1 EL kaltes Wasser

80 ml heisses Wasser

3 EL Zucker

Zutaten Garnitur

1 EL Matchapulver

2 EL gehackte Pistazien

Einige Beeren und 1–2 Feigen

Sesam

Zubereitung Boden

Tortenform à 26 cm Durchmesser

Den Löffelbiskuit in der Küchenmaschine fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter und dem gerösteten Sesam verrühren. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) verteilen und fest andrücken.

Zubereitung Matcha-Frischkäsecreme

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem Handrührgerät vermengen. Matchapulver durch ein feines Sieb geben und mit dem kaltem Wasser anrühren, danach mit heissem Wasser aufgiessen. Jetzt den Zucker und die ausgedrückte Gelatine ins heisse Wasser geben und auflösen lassen. Den Matchatee rasch unter die Frischkäsecreme rühren. Die Masse auf dem Brösel-Boden verteilen und glattstreichen. Die Torte für mindestens 4 Stunden kühlen.

Zubereitung Garnitur