

Genießen

Björn Deinert

Donnerstag, den 09.02.2023

Tee-Creme mit japanischem Matcha

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Schlagsahne
 Matcha-Teepulver
 150 g Crème fraîche
 3 EL Puderzucker
 ¼ TL fein abgeriebene Bio-Limettenschale
 1 Spritzer Limettensaft oder Zitronensaft
 10 ml Pfefferminzlikör
 1 Sternfrucht



Zubereitung:

1. **Am Vorabend** die Sahne in einem kleinen Topf leicht erwärmen und so viel Matcha-Teepulver darin auflösen, dass eine appetitliche grüne Farbe erreicht wird. Die Sahne abkühlen lassen und am besten über Nacht sehr gut kühlen.
2. **Am nächsten Tag** die Grünteesahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen.
3. Die Crème fraîche in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Puderzucker, Limettenschale, Pfefferminzlikör und den Limettensaft unterrühren.
4. Geschlagene Grünteesahne auf die Creme geben und mithilfe des Schneebesens unterheben. Creme in 4 Schälchen füllen und kaltstellen.
5. Zum Servieren mit wenig Grünteepulver bestäuben.

Unser Tipp: Zum Bestäuben der Creme geben Sie wenig Matcha-Teepulver durch ein kleines feines Sieb auf die Creme.

6. Die Matcha-Creme mit gelben Früchten belegen – zum Beispiel mit Scheiben von Sternfrucht.