

Rezept

Matcha-Tarte mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Matcha-Tarte mit weißer Schokolade, am 06.05.2024

Zutaten

Für den Boden

80 g Butterkekse

50 g Butter

Für die Füllung

240 g weiße Schokolade

120 ml Sahne

20 g Süßrahmbutter

15 g Matcha-Pulver

Für die Garnitur

2 EL dunkler Sesam

30 g Zucker

2 EL Mascarpone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen 1 Mini-Springform à ca. 18 cm Ø (ersatzweise 1 rechteckige Form à ca. 18 × 15 cm)

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 26 g F, 4 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Für den Boden ein Stück Backpapier auf dem Boden einer Mini-Springform einspannen. Die Butterkekse mit einem Blitzhacker fein hacken (alternativ die Kekse in einem Gefrierbeutel verschließen und mit einem Nudelholz darüberrollen). Butter schmelzen und untermengen. Die Keks-Butter-Mischung auf den Springformboden geben und mit den Händen fest andrücken. Den Kuchenboden ca. 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Für die Füllung die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf langsam erhitzen (nicht kochen) und vom Herd nehmen. Die Schokolade und die Süßrahmbutter zugeben und alles mit einem Schneebesen kräftig verrühren, sodass eine sämige Masse entsteht. Dann das Matcha-Pulver gründlich unterrühren. Die Füllung auf den Kuchenboden in der Springform gießen und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Garnitur Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zucker hinzufügen und unter Rühren karamellisieren lassen. Das Karamell als dünne Schicht auf ein Stück Backpapier gießen und abkühlen lassen, dann in kleine Stücke brechen. Mascarpone in einen Spritzbeutel (oder in einen kleinen Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke) füllen. Die Tarte mit Mascarpone-Tupfern und Sesamkaramell garnieren. In beliebig große Stücke schneiden.