Grüner Tee-Tiramisu

Diese Tiramisu-Variante findet man selten - aber völlig zu unrecht, denn das Rezept für Grüner Tee-Tiramisu ist absolut lecker und immer einen Versuch wert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Foto: TheDeliciousLife

Zutaten

3 Stk.	Eigelb
1 EL	Vanillezucker
80 g	Staubzucker
400 g	Mascarpone
4 EL	Macha-Teepulver
250 ml	Wasser (heißes)
60 ml	Apfelsaft (naturtrüb)
130 g	Biskotten
3 EL	Zucker
Nach Belieben	Macha-Teepulver (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für Grüner Tee-Tiramisu zuerst die Hälfte des Macha-Teepulvers mit dem heißen Wasser übergießen und abkühlen lassen. Währenddessen Eigelbe mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

2. Das restliche Teepulver in den Apfelsaft rühren und mit der Mascarpone und dem Zucker vermischen. Die Eigelb-Masse untermengen. Biskotten kurz in den abgekühlten grünen Tee tunken und auf den Boden einer Auflaufform legen.

3. Einen Teil der Creme gleichmäßig darauf verteilen, dann wieder mit Biskotten belegen, und

so weiter bis beides aufgebraucht ist - die oberste Schicht sollte Creme sein.

4. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Macha-Teepulver bestreuen und anrichten.

Tipp

Wer mag, kann Grüner Tee-Tiramisu mit etwas Orangenlikör verfeinern.