SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Frozen Matcha Cheesecake Cups

Zubereitungszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für das Dessert

30 ml Rowdy Matcha Getränkekonzentrat

250 g Frischkäse

100 ml Sahne

3 Esslöffel Honig oder Agavendicksaft

1 Esslöffel Vanille Sirup

1 Esslöffel Limettensaft

80 g Butterkekse

30 g Butter

Matcha-Pulver zum Bestäuben nach Bedarf

Für das Dessert

1. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln, dann mit der geschmolzenen Butter vermengen und die Masse gleichmäßig auf den Boden der Portionsbecher oder Gläser drücken. Das gibt den Cups Stabilität und den typischen Cheesecake-Charakter.

2. Frischkäse, Sahne, 3 Pumps des Rowdy Matcha Konzentrats, Honig, Vanilleextrakt und Limettensaft in den Blender geben und auf höchster Stufe für 60 Sekunden zu einer vollkommen glatten, intensiv grünen Creme mixen.

3. Konsistenz und Matchaintensität prüfen. Für eine kräftigere Note einfach einen weiteren Pump dazugeben und kurz nachblenden.

4. Die fertige Matchacreme auf den vorbereiteten Keksböden verteilen und leicht gewölbt abschließen, damit die Cups nach dem Einfrieren optisch sauber wirken.

5. Cups mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Ideal über Nacht, damit die Masse vollständig durchzieht und sich sauber portionieren lässt.

6. Etwa 8–10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen, damit die Cups leicht antauen und eine cremige, halbgefrorene Konsistenz erreichen. Direkt vor dem Ausgeben mit einer feinen Schicht Matcha-Pulver bestäuben.