Cassis Cheesecake „Purple Pop & Matcha Dust“

Cassis Cheesecake mit Matcha-Zucker & Cassispüree. Cremiger Cheesecake, fruchtiger Cassis, Matcha-Magie – ein Dessert mit Wow-Garantie

- Cheesecake-Cassis-Schnitte (390001121)

Für das Cassispüree:

- Cassispüree (z. B. von Boiron)
- *Alternativ:*
- 2 EL Schwarze Johannisbeermarmelade
- 1 EL Cassissirup

Für den Grünteepuderzucker:

- 1 EL Matcha (Grüntee-Pulver)
- 2 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

- Einige getrocknete Cassisbeeren
- 1 Minz- oder Waldmeisterblatt

Step 1

Ein Esslöffel Cassispüree wird mittig auf dem Teller angerichtet. Alternativ kann schwarze Johannisbeermarmelade mit etwas Cassissirup glattgerührt werden, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Step 2

Mit einem breiten Pinsel als geschwungenen ‚Swoosh' auf dem Teller ausstreichen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Step 3

Die Cassis Cheesecake-Schnitte mittig oder leicht versetzt auf das Püree setzen.

Step 4

Einige getrocknete Cassisbeeren darüberstreuen.

Step 5

Mit dem Grünteepuderzucker bestäuben und mit einem frischen Minz- oder Waldmeisterblatt vollenden.