

## Plancha de queso y grosella negra „Purple Pop & Matcha Dust“



El efecto sorpresa de esta tarta de queso está garantizado gracias a su textura cremosa, el sabor afrutado de la grosella negra y la magia del té matcha

- Plancha de queso y grosella negra (390001121)

### Para el puré de grosella negra:

- Puré de grosella negra (p. ej., de la marca Boiron)
- Alternativa:
- 2 cucharadas de mermelada de grosella negra
- 1 cucharada de sirope de grosella negra

### Para el azúcar glas de té verde:

- 1 cucharada de matcha (té verde en polvo)
- 2 cucharadas de azúcar glas

### Para decorar:

- Algunas grosellas negras deshidratadas

- 1 hoja de menta o aspérula

## Paso 1

Poner una cucharada de puré de grosella negra en el centro del plato. Como alternativa, se puede mezclar la mermelada de grosella negra con un poco de sirope de grosella negra hasta obtener una consistencia cremosa.



## Paso 2

Extender el puré por el plato con un pincel ancho para crear un dibujo ondulante, dando rienda suelta a la creatividad.



## Paso 3

Colocar la porción de plancha de queso y grosella negra encima del puré, en el centro del plato o ligeramente a un lado.



## Paso 4

Esparcir algunas grosellas negras deshidratadas por encima.



## Paso 5

Espolvorear el azúcar glas de té verde sobre el postre y decorarlo con una hoja de aspérula o menta fresca.

