

Cheesecake-Cassis-Schnitt „Purple Pop & Matcha Dust“



Romige cheesecake, fruitige zwarte bessen, matcha-magie – een dessert met wow-effect

- Cheesecake-Cassis-Schnitt (390001121)

Voor de zwarte bessenpuree:

- zwarte bessenpuree (bijv. van Boiron)
- Alternatief:
- 2 el zwarte bessenjam
- 1 el cassissiroop

Voor de matchapoedersuiker:

- 1 el matcha (groene theepoeder) 2 el poedersuiker

Voor de garnering:

- een paar gedroogde zwarte bessen
- 1 blaadje munt of lievevrouwebedstro

Step 1

Schep een eetlepel zwarte bessenpuree in het midden op het bord. Of meng zwarte bessenjam met wat cassissiroop en roer het glad totdat er een romige consistentie ontstaat.



Step 2

Smeer dit met een brede kwast als een gebogen 'swoosh' over het bord uit – wees creatief.



Step 3

Schik de Cheesecake-Cassis-Schnitt in het midden of iets verschoven op de puree.



Step 4

Strooi hier een paar gedroogde zwarte bessen overheen.



Step 5

Bestrooi met de matchapoedersuiker en garneer met een blaadje verse munt of lievevrouwebedstro.

