

Matcha-Panna-Cotta-Törtchen

Diese hübsche No-Bake-Kreation mit knusprigem Keksboden, einer aromatischen Himbeerschicht und grüner Matcha-Panna-Cotta-Krone ist ein Genuss für alle Sinne.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Boden:
150 g Butterkekse
9 g Butter
Zutaten Himbeer-Schicht:
200 g Sahne
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Sahnesteif
150 g Himbeeren
1 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
4 Blatt Gelatine oder
3 g Agar Agar
Zutaten Panna-Cotta-Schicht:
1 Pck Byodo Panna Cotta
250 ml Sahne
25 ml Milch
2 EL Zucker
1 gehäufter TL Matcha-Pulver
Zutaten Dekoration:
Himbeeren
Matcha Pulver

Dessertringe Durchmesser 7 cm

Zubereitung

Dessertringe auf ein Tablett mit Backpapier stellen. Die Innenseiten der Ringe mit Tortenrandfolie oder zurechtgeschnittenem Backpapier auskleiden. Butter für den Keksboden schmelzen. Butterkekse in einem Zerkleinerer in feine Stücke zermahlen und in einer Schüssel mit der geschmolzenen Butter vermengen. Kekskrümel gleichmäßig in die Dessertringe verteilen, fest andrücken und kühl stellen.

Für die Himbeerschicht Sahne mit Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren zusammen mit 1-2 EL Zucker erhitzen und 3 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, zwischendurch umrühren.
Gelatine ausdrücken und in einem Topf zusammen mit dem Zitronensaft schmelzen. Die Gelatine in die Himbeeren rühren, alles abkühlen lassen und kalt unter die Sahne heben.

Das Himbeermousse nun in die Dessertringe auf dem Keksboden verteilen. Abdecken und für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Matcha-Panna-Cotta-Schicht Milch und Sahne in einem Topf vermischen. Das Panna-Cotta-Pulver mit 2 EL Zucker vermengen und mit einem Schneebesen in die kalte Sahnemilch rühren. Alles langsam erhitzen, dann das Matcha-Pulver hinzufügen. 3 Minuten bei mittlerer Hitze und unter Rühren köcheln lassen. Panna Cotta vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse in den Dessertringen auf der Himbeerschicht verteilen. Für mindestens 2-3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Die fertigen Törtchen zum Anrichten mit Matcha-Pulver bestreuen und mit frischen Himbeeren dekorieren.

Zubereitung mit Agar Agar:
Wird mit Agar Agar gearbeitet, dieses zusammen mit den Himbeeren, Zitronensaft und Zucker 3 Minuten kochen. Dann die Masse abkühlen lassen und unter die Sahne heben.