

MATCHA CRÊPES TORTE

Das Highlight bei jedem Oster-Brunch!

Portionen: 1 Torte

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

ZUTATEN

- 250g Mehl
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 500ml Milch deiner Wahl
- 200ml Mineralwasser
- 3 Matcha Vanilla Blends
- 200g Frischkäse
- 250g Quark
- 250ml Sahne
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Limettensaft
- Gehackte Pistazien & Himbeeren zur Deko

ZUBEREITUNG

1. Verquirle die Eier zusammen mit dem Zucker zu einer cremigen Masse. Mixe einen Matcha Vanilla Blend mit 250ml Milch deiner Wahl und gib sie zur Eimasse hinzu.
2. Füge das Mehl und eine Prise Salz langsam zum Teig hinzu.
3. Mixe anschließend einen 2. Matcha Vanilla Blend mit der restlichen Milch und gib ihn zu deinem Teig. Um einen luftigen Crêpes Teig zu bekommen, füge zum Schluss ca. 200ml Mineralwasser hinzu.
4. Backe die Crêpes in einer Pfanne oder einem Crêpes Maker aus und stelle sie zum Abkühlen beiseite.
5. Vermenge Quark, Frischkäse, Puderzucker und Limettensaft miteinander. Schlage die Sahne in einer separaten Schüssel steif und hebe sie vorsichtig unter die Creme.
6. Beginne abwechselnd die abgekühlten Crêpes und die Creme zu einer Torte zu schichten. Achte darauf, dass du nicht zu viel Creme zwischen die einzelnen Crêpes gibst.
7. Bestäube die Crêpes Torte mit einem Matcha Vanilla Blend und dekoriere sie mit gehackten Pistazien und Himbeeren.
8. Stelle die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank und lasse sie dir anschließend schmecken!



VEJO SCIENCE FACT

Matcha kann im Vergleich zu herkömmlichem grünen Tee die 137-fache Menge an Antioxidantien enthalten. Der Matcha Latte Blend enthält 124 mg EGCG, ein starkes Catechin mit einem hohen antioxidativen Potential.