

Matcha-Tarte

Du brauchst für die Tarte

- 260 g dunkle Schokoladenkekse mit Cremefüllung
- 70 g Butter
- 100 ml Milch
- 2-3 TL Matcha Teepulver
- 200 g Magerquark
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne
- 1 EL Zucker

Los geht's

1. Gib die Kekse mit Füllung in eine Küchenmaschine und mahle sie fein und fülle sie anschließend ein einer Schüssel.
2. Schmelze die Butter und gib sie zu den Keksen. Verrühre alles miteinander.
3. Gib die Masse in eine Tarteform (ca. 22-24 cm Durchmesser) mit Heheboden. Drücke den Teig an den Seiten und am Boden fest und stelle die Form für 10 Minuten in den Gefrierschrank oder für eine Stunde in den Kühlschrank.
4. Weiche die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser ein.
5. Erhitze die Milch, löse das Matchapulver darin auf und rühre die eingeweichte Gelatine darin auf.
6. Verrühren den Quark mit dem Cheesecake, dem Zucker und dem Vanillezucker und geben die Milchmischung unter.
7. Gib die Masse auf den Tarteboden und streiche sie glatt.
8. Stelle sie nun für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank.
9. Schlag die Sahne steif und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.
10. Spritze Tufts auf die Tarte und bestreue sie mit Glitzer Cubies und Streudekor.

Für die Deko nimmst Du

- Richie's Bakery: Streudekor Kaktus Mix
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Grün und Gelb