

# Matcha-Cheesecake



Vegetarisch

**Nährwert / Portionen** 218 kcal

## Zubereitung

### Zutaten Boden

- 150 g Löffelbiskuit, zerstossen
- 120 g geschmolzene Butter
- 30 g gerösteter Sesam

### Zubereitung Boden

Tortenform à 26 cm Durchmesser

Den Löffelbiskuit in der Küchenmaschine fein zerbröseln und mit der geschmolzenden Butter und dem gerösteten Sesam verrühren. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) verteilen und fest andrücken.

### Zutaten Matcha-Frischkäsecrème

- 1 Blatt Gelatine (oder Agar Agar)
- 500 g Philadelphia Balance
- 300 g Joghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Matchapulver
- 1 EL kaltes Wasser
- 80 ml heißes Wasser
- 3 EL Zucker

### Zubereitung Matcha-Frischkäsecrème

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem Handrührgerät vermengen. Matchapulver durch ein feines Sieb geben und mit dem kalten Wasser anrühren, danach mit heißem Wasser aufgiessen. Jetzt den Zucker und die ausgedrückte Gelatine ins heiße Wasser geben und auflösen lassen. Den Matchatee rasch unter die Frischkäsecrème rühren. Die Masse auf dem Brösel-Boden verteilen und glattstreichen. Die Torte für mindestens 4 Stunden kühlen.

### Zutaten Garnitur

- 1 EL Matchapulver
- 2 EL gehackte Pistazien
- Einige Beeren und 1-2 Feigen
- Sesam

### Zubereitung Garnitur