

# Matcha-Cheesecake



Vegetarisch

**Nährwert / Portionen** 218 kcal

## Zubereitung

### Zutaten Boden

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

### Zutaten Matcha-Frischkäsecreme

- 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

### Zutaten Garnitur

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

### Zubereitung Boden

Tortenform à 26 cm Durchmesser

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

### Zubereitung Matcha-Frischkäsecreme

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem Handrührgerät vermengen. Matchapulver durch ein feines Sieb geben und mit dem kaltem 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 Frischkäsecreme rühren. Die Masse auf dem Brösel-Boden verteilen und glattstreichen. Die Torte für mindestens 4 Stunden kühlen.

### Zubereitung Garnitur