

# MATCHA-MISU

---

## Zutaten

- 1,5 dl Wasser
- 200g Zucker
- 7 TL [Matchapulver](#)
- 4 Eier
- 250g
- Mascarpone
- ½ Limette
- 1,5dl Vollrahm
- 200g Löffelbiskuits

*LaCucina*

Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pfanne vom Herd nehmen und 1 TL Matchapulver untermischen. In eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

Eier trennen. Eigelb, restlichen Zucker und 4 TL Matchapulver ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mascarpone dazugeben und glatt rühren. Limettenschale fein dazureiben. Rahm und Eiweiß separat steif schlagen. Beides portionenweise unter die Mascarpone-Masse heben. Die Hälfte der Löffelbiskuits ganz im Matcha-Zuckerwasser tränken und auf dem Formenboden verteilen. Die Hälfte der Matcha-Creme darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits tränken und auf der Creme verteilen. Restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen. Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen. Restliche 2 TL Matchapulver auf das Tiramisu sieben, sofort servieren.

