

Matcha-Torte mit Sesamkrokant

für eine Torte Ø 20 cm

Arbeitszeit: 90 Min.

Backzeit: 30 Min.

Kühlzeit: 120 Min.

Niveau: Anspruchsvoll

Zutaten:

Für die Matcha-Creme

250 ml Milch

60 g Zucker

4 TL Matcha-Pulver

1 TL Vanillepaste

2 Eigelb (Gr. M)

1 Pck. Vanillepuddingpulver

140 g Butter

Für die Tortenböden

4 Eiweiß (Gr. M)

100 g Zucker

4 Eigelb (Gr. M)

125 g Zucker

1 Prise Salz

80 ml Öl

220 g Weizenmehl (Type 405)

3 TL Backpulver

140 ml Milch

4 TL Matcha-Pulver

Für die Füllung

100 g Kirschmarmelade

Für den Sesamkrokant

30 g Zucker

1 EL Zitronensaft

30 g weißer Sesam

Für die Dekoration

2 EL Kirschmarmelade
12 frische Himbeeren
20 frische Heidelbeeren
etwas Blattgold

- 1. Am Vortag: Für die Matcha-Creme** Milch mit der Hälfte des Zuckers, dem Matcha-Pulver und der Vanillepaste aufkochen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillepuddingpulver glattrühren, dann in die heiße Milch rühren. Den gekochten Pudding in eine flache Form umfüllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Über Nacht abkühlen lassen.
- 2. Für die Tortenböden** drei **Springformen (Ø 20 cm)** mit Backpapier auslegen. Wenn du nur eine Form hast, kannst du die Böden natürlich auch nacheinander backen. Den Backofen auf **175 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 155 Grad)** vorheizen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und beiseitestellen. In einer Rührschüssel die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Eine Prise Salz und das Öl zu der Eigelbmasse hinzugeben.
- 3.** In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Die Milch in einen kleinen Topf geben und mit dem Matcha-Pulver kurz aufkochen, darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Abwechselnd das Mehl und die Matcha-Milch zur Eigelbmasse geben und unterrühren. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die drei Springformen verteilen und für ca. 30 Min. backen. Tortenböden gut auskühlen lassen.
- 4. Für die Matcha-Creme** den kalten Pudding in einer Schüssel glattrühren und nach und nach kleine Butterstückchen dazugeben. Die Butter sollte weich sein und mindestens Zimmertemperatur haben, sonst gerinnt die Creme.
- 5. Für das Zusammensetzen der Torte** den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und dünn mit der Creme bestreichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und einen dünnen Ring der Matcha-Creme auf den äußeren Rand spritzen, die Mitte der Torte großflächig mit Kirschmarmelade füllen. Den letzten Tortenboden darauflegen und mit 5 EL Matcha-Creme die komplette Torte einstreichen. Dies ist hilfreich, um alle Krümel einzuschließen. Die Torte für eine Stunde kühlstellen, dann mit der restlichen Creme einstreichen. Für eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 6.** In der Zwischenzeit **für den Sesamkrokant** Zucker und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Den Sesam hinzugeben und mit einem Holzlöffel kurz mischen. Im heißen Zustand auf eine Backmatte (optional: 2 Backpapiere) geben und ein Backpapier darauflegen und mit einem Rollholz dünn ausrollen. Hier ist Schnelligkeit gefragt! (Der Krokant lässt sich nur im warmen Zustand formen.) Um Krokant-Schlaufen zu formen, schneide mit einer Schere 2 cm breite Bänder aus dem Krokant und forme sie zur Schlaufe.

7. **Für das Dekorieren der Torte** 2 EL Kirschmarmelade halbmondförmig auf die Torte verteilen und mit frischen Beeren dekorieren, Sesamkrokant in Stücke brechen und darauf stecken. Etwas Blattgold auf die Beeren platzieren. Die Torte ergibt ca. 12 Stücke.



Einkaufsliste Matcha-Torte

- 1 Liter Milch
- 500 g Zucker
- 220 g Weizenmehl (Type 405)
- 12 Eier(Gr. M)
- 140 g Butter
- 1 Packung frische Himbeeren
- 1 Packung frische Heidelbeeren