



TIPP:
GLUTENFREI
OHNE
MACARON



VEGETARISCH



1 GLAS



1 H

MATCHA PARFAIT

ZUTATEN

FÜR DIE FÜLLUNG

- **50 g** Mascarpone
- **60 g** Joghurt
- **1 TL** flüssiger Honig
- **½ TL** Matcha-Pulver
- **50 g** Heidelbeeren
- **30 g** Zucker
- **Wenig** Zitronensaft
- **50 g** Mango
- **30 g** Zucker
- **Wenig** Zitronensaft
- **2 EL** Cornflakes
- **Beliebig viele** Kiwistücke

FÜR DAS TOPPING

- **1** Matcha-Mochi-Eis
- **1** Matcha-Macaron
- **Beliebig viele** Früchte (z. B. Apfel, Melone, Kiwi, Heidelbeeren)
- Schlagrahm
- Schokosplitter

- **1** Parfaitglas

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Mascarpone, Joghurt und flüssigen Honig mischen. Matcha-Pulver dazugeben und nochmals verrühren. Heidelbeeren, Zucker und Zitronensaft zusammen in einem Topf bei niedriger Hitze erhitzen. Gelegentlich umrühren und köcheln lassen. Diese Schritte mit Mango, Zucker und Zitronensaft wiederholen für Mangopüree.

Parfaitglas folgendermassen schichten: Cornflakes, Matcha-Mascarpone-Creme, Mangopüree, Heidelbeerpüree, Cornflakes, Kiwistücke, darauf erneut Matcha-Mascarpone-Creme und Mangopüree.

Matcha-Mochi-Eis in 4 Stücke schneiden, darauflegen und daneben ein Matcha-Macaron. Beliebige Früchte zum Dekorieren platzieren. Zum Schluss, Schlagrahm hinzufügen und Schokosplitter darüberstreuen.

