



TIRAMISÙ MACHA

INGREDIENTI

Crema:

- 1 l. di Panna
- 250 gr. di Mascarpone
- 180 gr. di Zucchero
- 15 gr. di Tè Matcha in polvere
- Savoiardi q.b.
- 1/2 l. di Tè Matcha

PREPARAZIONE:

Semimontare la panna con il tè Matcha e lo zucchero, in seguito aggiungere il mascarpone e continuare a montare fino a che il composto non diventi omogeneo e cremoso. Una volta pronto tenere da parte al fresco.

A parte preparare il tè Matcha concentrato e leggermente zuccherato e farlo raffreddare.

Iniziare a bagnare i savoiardi solo da un lato precedentemente tostati in forno.

Una volta terminato adagiarli nel bicchiere e ricopirli con la nostra crema di mascarpone al tè Matcha precedentemente montata. Per finire polverizzarlo con un pizzico di tè Matcha