

## Matcha-Minzmousse mit Erdbeeren

### Zubereitungszeit:

Etwa 60 Minuten, plus Kühlzeit: 3 Stunden

### Zutaten für 6 Portionen:

100 ml fettarme Milch  
3 Beutel Pfefferminztee, z.B. von Sidroga  
150 ml kalte Schlagsahne  
5 Blatt weiße Gelatine  
Mark einer Vanilleschote  
70 g Puderzucker  
2 Matcha-Sticks, 2 g, z.B. von Emcur  
250 g Erdbeeren  
3 Zweige Minze



### Zubereitung:

Milch in einem Topf oder in der Mikrowelle einmal aufkochen lassen. Dann die Pfefferminzteebeutel hineingeben, 30 bis 45 Minuten ziehen lassen. Die kalte Sahne sehr steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Teebeutel aus der Milch nehmen und die Milch in eine fest verschließbare Schüssel umfüllen. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillemark, Puderzucker und Matcha mit der Milch verrühren, bis sich alles gelöst hat. Gelatine ausdrücken, über dem Wasserbad in einer Schüssel auflösen. Vier Esslöffel der Matcha-Milch in die Gelatine geben und gut durchrühren. Dann das Gemisch zurück in die Matcha-Milch gießen und verrühren. Fest verschließen und 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank stellen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, Schlagsahne vorsichtig unterziehen. Drei Stunden fest werden lassen. Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mit der Minze auf Tellern anrichten. Aus der Creme mit zwei Teelöffeln kleine Nocken stechen und dazusetzen. Alternativ die Creme in Förmchen füllen, fest werden lassen und auf Teller stürzen, mit Erdbeeren und Minze garnieren.