



OVO

# MATCHA TARTELETTES



## ZUBEREITUNG OVO MATCHA TARTELETTES

### ZUTATEN

#### Ovomaltine-Böden

250 g Ovomaltine Crunchy Biscuit  
70 g Butter, geschmolzen

#### Matcha-Füllung

400 ml Kokosmilch, vollfett  
1/2 TL Agar-Agar  
150 g Rahmquark  
40 g Zucker  
1 TL Vanille-Extrakt  
3 TL Matcha-Pulver

### ZUBEREITUNG

#### Ovomaltine-Böden

1. Butter in einer Pfanne schmelzen.
2. Ovomaltine Crunchy Biscuit in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern.
3. Die gemahlene Biscuitkrümel in eine Schüssel geben, die geschmolzene Butter darüber gossen und alles vermengen.
4. Den Ovomaltine-Biscuit-Teig gleichmässig auf 5-6 eingefettete Tartelettes-Formen (ca. 10 cm) mit herausnehmbarem Boden verteilen und gut andrücken.
5. Für 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft backen. Anschliessend vollständig abkühlen lassen.

#### Matcha-Füllung

1. Agar-Agar mit 100 ml Kokosmilch in einer kleinen Pfanne verrühren, zum Kochen bringen und unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen.
2. Matcha-Pulver, restliche Kokosmilch, Rahmquark, Zucker und Vanille hinzufügen und cremig mixen.
3. Die Füllung auf die Ovomaltine-Böden aufteilen.
4. Die Ovo Matcha Tartelettes für mindestens 3 Stunden oder über Nacht kaltstellen.
5. Vor dem Servieren mit etwas Matcha-Pulver bestreuen und geniessen.