

# MONT FUJI

---

Das Rezept ist eine Anlehnung an das berühmte französische Dessert *Mont Blanc*. Anstelle von Kastanienpüree werden *Meringuen* und *Adzukibohnenpaste* verwendet.

---

4 PORTIONEN

## BAISERS

2 große Eiweiß (ungefähr 80 g)  
110 g feiner Zucker

## GARNITUR

200 g Mascarpone  
200 ml Magerquark  
1 EL Feinzucker  
1 TL Grünteepulver, *matcha*

## FÜLLUNG

4 EL süße grobe Adzukibohnenpaste, *tsubu-an*  
Puderzucker und *matcha* zum Servieren

1. Backofen auf 150 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß in eine große fettfreie Edelstahl- oder Kupferschale geben und mit einem Elektrorührer auf niedriger Stufe 2-3 Min. cremig schlagen. Geschwindigkeit auf mittlere Stufe erhöhen, eine weitere Minute rühren. Dann bei hoher Geschwindigkeit zu steifem Eischnee schlagen, Zucker dabei löffelweise hinzufügen, bis die Masse fest und glänzend ist.
3. In Abständen 4 geh. EL davon aufs Backblech geben. Mit einem sauberen Löffelrücken jeweils eine Mulde in die Mitte drücken. Auf der mittleren Schiene im Ofen 30 Min. backen. Baisers darin bei ausgeschalteter Temperatur vollständig abkühlen lassen.
4. Mascarpone, Magerquark und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Teepulver hinzufügen und gleichmäßig vermischen. Adzukibohnenpaste in die Vertiefung der Baisers geben, Mascarpone Mischung darauf verteilen, mit Puderzucker und *matcha* bestäubt servieren.

