

Mochi cu cirese si ceai matcha

written by Andreea



Sunt sigura ca ati auzit de “Balul de la Castel”, cel mai asteptat eveniment filantropic din regiunea Moldovei, in beneficiul tinerilor si al copiilor aflati in dificultate sau cu nevoi speciale, organizat de Fundatia Serviciilor Sociale Bethany. Pe data de 15 iunie la hotelul restaurant La Castell Ballroom va avea loc cea de-a cincea editie consecutiva a acestui eveniment. De data aceasta, balul se doreste a fi o calatorie denumita METROPODISEEA (imaginara, ce e drept) in jurul a 5 orase fascinante ale lumii: Paris, Barcelona, Venetia, Las Vegas, Tokyo.

Simbolic, in acest sens, am fost invitata sa particip virtual la Balul de la Castel cu o reteta reprezentativa a unui dintre cele 5 orase mai sus mentionate. Mi-au venit in minte o droaie de retete cu diferite arome, insa primul instinct a fost: TOKYO! :). Asa ca am venit cu un desert rafinat si delicat demn de orice banchet, un desert foarte iubit de catre japonezi care se serveste la petreceri si evenimente speciale din familie sau la nunti: mochi.

Despre mochi am mai vorbit aici pe blog, sunt mingiute din orez glutinos umplute cu pasta de fasole rosie. De multe ori, mochi sunt umpluti cu fructe, spre exemplu, capsune, denumite ichigo daifuku. Pentru ca la noi capsunele sunt oarecum la final de sezon, iar ciresele in toiul sezonului, m-am gandit ca la acest eveniment special sa pregatesc mochi cu cirese. Ce a mai jos :).



Ingrediente:

10 cirese proaspete mari
100 g faina de orez glutinos
150 g pasta de fasole rosie
50 g zahar
150 ml apa rece
30 g amidon
10 g ceai matcha



Spalati bine ciresele, curatati-le de samburi. Puteti sa le lasati intregi cu codita, dar nu uitati in momentul servirii ca au sambure la mijloc! Cu siguranta nu doriti surprize neplacute! Stergeti-le cu un prosop de hartie si lasati-le deoparte.

Impartiti pasta de fasole rosie in parti egale si infasurati fiecare cireasa in pasta de fasole.

Intr-un castron amestecati faina de orez glutinos cu zaharul si apa, amestecand bine pana obtineti o compozitie ca cea de clatite. Acoperiti castronul cu folie alimentara, intepati folia cu un cutit si puneti castronul intr-un bain marin.

Lasati castronul pe bain marin timp de 15 minute pana ce obtineti o pasta consistenta, lasati-o sa se raceasca usor. Veti obtine o pasta usor lipicioasa dar manevrabila. Presarati planul de lucru cu amidon, luati cate o lingurita de compozitie si inveliti ciresele cu aceasta pasta, ajutati-va de amidon ca sa nu se lipeasca de maini.



Repetati operatiunea pana ce ati terminat cu toate ciresele. Puneti pe platoul de servit. Serviti reci.



Pentru o prezentare mai frumoasa si un aspect proaspat, pudrati putina pudra de ceai matcha.



Enjoy!