

Christian Lohse | Berliner Cheesecake im Glas

 happy-mahlzeit.com/2022/01/15/christian-lohse-berliner-cheesecake-im-glas

Zutaten für 4 Personen

Für die Sauce anglaise:

- 100 ml Milch
- 100 g Sahne
- 40 g Eigelb
- 30 g Zucker
- Eiswasser

Für den Cheesecake:

- 150 g Vollfettfrischkäse
- ½ Zitrone, davon den Saft
- 1 Eiweiß
- 36 ml Milch
- 48 ml Sauce anglaise
- 30 g brauner Zucker

Für die Deko:

- 4 lila Hornveilchen
- 8 kernige Haferkekse
- 1 Zitrone
- 20 g grobes Meersalz

Zubereitung:

Martiniglas in den Kühlschrank stellen.

Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren, damit die Milch-Sahnemasse abbinden (zur Rose abziehen), in einen Anschlagkessel geben und über Eiswasser abkühlen.

Frischkäse, Eiweiß, Milch, braunen Zucker und einen Spritzer Zitronensaft mit der Sauce anglaise vermengen. Durch ein Sieb passieren und die Masse in eine Espuma füllen, gut durchschütteln und kalt stellen.

Zitrone abreiben. 1 Prise Zitronenabrieb mit 10 Prisen Salz vermengen. Kekse grob zerbröseln.

In dem vorgekühlten Martiniglas einen Teil der Kekse anrichten, mit Espuma bis zum Rand auffüllen, mit sehr viel Feingefühl etwas Zitronensalz auf die Oberfläche streuen und mit dem Hornveilchen dekorieren und servieren.

Rezept: Christian Lohse

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Januar 2017

Episode: Finale