

Leas Cheesecake mit Zitronen-Soße

Für 4 Personen

Teig:

1 Ei 100 g Spekulatius 100 g Butterkekse

100 g Butter

Belag:

100 g Sahne 100 g Eiweiß 75 g Zucker

3 Blatt Gelatine 300 g Frischkäse Milch

Soße:

1 Ei 2 Zitronen 150 g Puderzucker

100 g Butter, weich

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Teig:

Das Ei schaumig schlagen. Die Spekulatius- und Butterkekse mit einer Teigrolle zerdrücken und so lange mit der Butter und dem Ei verkneten, bis der Teig fest genug zum Ausrollen wird. Den Teig auf einem Backpapier dünn ausrollen und im vorgeheizten Backofen für 15 bis 20 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Anschließend mit einem Ausstecher (circa 24 Zentimeter Durchmesser) ausstechen und in einen Ring geben.

Belag:

Die Sahne schaumig schlagen. Das Eiweiß und den Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Die Gelatine in Eiswasser einweichen, mit etwas warmer Milch erhitzen und unter den Frischkäse mischen. Danach vorsichtig den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Nun die Masse in die Ringform geben und für circa eine Stunde kalt stellen.

Soße:

Das Ei schaumig schlagen. Den Saft der Zitronen auspressen und mit dem Zucker aufkochen und reduzieren. Anschließend vorsichtig die Butter und das geschlagene Ei unterheben. Fertig!

Lea Linster am 15. April 2011