

Schneller Cheese-Cake im Glas

Für zwei Personen

1 Orange	2 Limetten	1 Zitrone
90 g Frischkäse	2 Eier	80 g Butter
50 g Sahne	15 g Zucker	120 g Puderzucker

Die Eier trennen. Die Orange, eine Limette, die Zitrone halbieren und auspressen, den Saft in einen Topf geben. Dazu den Puderzucker, ein Ei, das Eigelb und die Butter geben und verrühren. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Einmal aufkochen und dann abkühlen lassen. Die andere Limette halbieren und auspressen. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steifschlagen. Den Frischkäse mit einem Spritzer Limettensaft verrühren und die geschlagene Sahne und das Eiweiß unterheben. Die Amaretti zerbröseln. In ein Glas eine Schicht Frischkäse geben, darüber eine Schicht Amarettibrösel und anschließend wieder eine Schicht Frischkäse. Den Cheesecake im Glas mit Orangensauce, etwas Sahne und einer Limettenspalte garnieren und servieren.

Hans Steurer am 16. Januar 2014