

Berliner Käsekuchen nach Lohse

Für vier Personen

Für die Soße:

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

Für den Käsekuchen:

150 g Vollfettfrischkäse	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Eiweiß
36 ml Milch	48 ml obige Soße	30 g brauner Zucker

Für die Deko:

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

Für die Soße:

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

Für den Käsekuchen:

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

Für die Deko:

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 Feingefühl etwas Zitronensalz auf die Oberfläche streuen, mit dem Hornveilchen dekorieren und servieren.

Christian Lohse am 18. Januar 2017