

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Januar: Mango Cheesecake

Einfach zubereitet, mit Freude gegessen: Dieses cremig-fruchtige Dessert eignet sich für eine Einladung oder zum selber Geniessen (denn es ist vier Tage im Kühlschrank haltbar...!)

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Zutaten

- 1 Kuchenteig rund
- 3 EL Kokosflocken
- 500g Frischkäse
- 100g Zucker
- 2 Eier, Grösse M
- 1 EL Speisestärke (z.B. Maizena)
- 200g Mango-Püree (am besten frisch, siehe Tipp)
- 1 Zitrone, nur Schale
- 1 Orange, nur Schale
- 1 Päckchen Vanillezucker



VORBEREITUNG

Schritt 1

Eine klassische Springform ausbuttern und mehlen. Den Kuchenteig mit dem Wallholz glätten und etwas nachrollen, den Teig in die Springform legen und an der Seite den Teig hochziehen, bis die Form vollständig bedeckt ist.

Schritt 2

Zucker und Eier in der Rührmaschine schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschliessend den Frischkäse, die Stärke (z.B. Maizena), den Vanillezucker und die abgeriebene Schale von der Zitrone und der Orange dazugeben. Alles glattrühren, dann das Mangopüree dazugeben und vorsichtig daruntermischen, bis die Masse schön cremig ist.

Schritt 3

Die Kokosflocken in der Pfanne rösten, damit sie einen schön intensiven Duft entfalten! Dann die Flocken auf dem Boden des Kuchenteigs verteilen und danach die Mango-Frischkäse-Masse darübergiessen. Den Cheesecake bei 180 Grad vorerst 20 Minuten backen. Nach der ersten Runde den Kuchen rausnehmen, mit Alufolie zudecken und im Ofen bei nur noch 150 Grad nochmals ca. 40 Minuten backen.

Schritt 4

Den Cheesecake in der Form auskühlen lassen – am besten drei bis vier Stunden – und erst dann die Form vorsichtig ablösen. Nach Wunsch den Kuchen sofort essen oder eine Weile im Kühlschrank lagern (3-4 Tage haltbar).

Tipp: Das Mangopüree kann man ganz leicht selbst machen: Einfach zwei reife Mangos schälen und den Stein entfernen. In einen Mixbecher geben und je nach Reife der Früchte etwas Honig oder Zucker dazugeben und mit dem Pürierstab pürieren. Kann gut auch tiefgefroren werden – also die Mangos kaufen, wenn sie reif sind und das Püree auf Vorrat produzieren!