Rezept

Schoko-Mango-Cheesecake

Ein Rezept von Schoko-Mango-Cheesecake, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Butterkekse
30 g	Kokosraspel
100 g	Sahne
100 g	Zucker
	Salz
200 g	Mangopüree (Dose, Asienladen)
1	Spritzbeutel mit feiner Tülle
100 g	Butter
200 g	weiße Schokolade
600 g	Philadelphia Frischkäse
1	Vanilleschote
5	Eier
50 g	dunkle Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für eine Springform | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Butterkekse im Mixer fein zerkrümeln. Die Butter schmelzen, mit Kekskrümeln und Kokosraspeln mischen. Fest in eine Springform drücken und 10 Min. kühl stellen. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen.

2. Die Schokolade mit der Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Frischkäse und Zucker mit dem Handrührgerät glatt rühren. Vanilleschote aufschlitzen, Mark ausschaben und zum Käse geben. 1 Prise Salz, die Schokolade, nach und nach die Eier und zum Schluss das Mangopüree unter die Käsemasse rühren.

3. Die Masse in die Springform gießen und im Backofen (Mitte) 1 Std. 20 Min. backen. Die Käsemasse soll sich noch etwas bewegen. Im ausgeschalteten Ofen bei halb geöffneter Tür abkühlen lassen. Über Nacht fest werden lassen.

4. 50g dunkle Kuvertüre schmelzen, in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen und den Kuchen mit feinen Linien überziehen.