

Rezept

Schoko-Mango-Cheesecake

Ein Rezept von Schoko-Mango-Cheesecake, am 24.04.2024

Zutaten

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

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 Kekskrümel 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.