



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Cottage Mango Cheesecake

Zutaten für eine 26er Springform:

Für den Boden :

- 60 g Cashewkerne
- 200 g kernige Haferflockenkekse
- 120 g Butter

Für die Füllung :

- 1 reife Mango (etwas 350 g)
- 400 g ungesüßte Kokosmilch
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 120 g (100) Zucker
- 6 EL Milch
- 500 g Hüttenkäse
- 4 Eier

Zum Bestreuen :

- ca. 3 EL Kokosraspeln

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze etwa 180 Grad/Heißluft etwas 160 Grad.

Für den Boden die Cashewkerne fein hacken. Haferflockenkekse in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel fest verschließen. Die Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und mit den Cashewkernen in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Bröselmasse in eine Springform geben und mit einem Löffel fest zu einem Boden andrücken. Den Bröselboden mindestens 10 Minuten in den Kühlschrankstellen.

Für die Füllung die Mango schälen, halbieren und den Stein herauslösen. Eine Mangohälfte in Frischhaltefolie wickeln und zum Garnieren in den Kühlschrank legen. Restliche Mangohälfte in etwa 1 cm große Würfel schneiden.



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Die Kokosmilch mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Pudding-Pulver mit der Milch glattrühren und unter ständigem Rühren in die kochende Kokosmilch geben. Den Pudding unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

Den Hüttenkäse und die Eier in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Den heißen Kokospudding mit einem Schneebesen unter die Hüttenkäsemasse heben. Die Mangowürfel vorsichtig unter die Masse rühren und diese dann auf dem Bröselboden in der Springform verteilen und glatt streichen.

Die Form auf den Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und etwa 55 Minuten backen. Wenn der Cheesecake zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Cheesecake vollständig erkalten lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Cheesecake etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die kalt gelegte Mangohälfte in dünne Spalten schneiden. Den Cheesecake damit garnieren und mit Kokosraspeln bestreuen.

