

Mangová cheesecake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zázvorové sušenky 250 g
- Máslo 100 g
- Želatina 1 lžíce
- Manga 3 ks
- Smetanový sýr - Philadelphia 340 g
- Krupicový cukr 100 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Na polevu: 1 ks
- Želatina 10 g
- Mango 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušenky nadržte a smíchejte je s máslem a rozdělte na dno 4 skleniček. Udělejte mangovou náplň. Želatinu rozpustte v 125 ml horké vody a vmíchejte k ní dohladka rozmixované jedno mango. Vše pak vmíchejte do sýru, přidejte cukr a dotuha ušlehanou smetanu a pokrájenou dužinu ze zbylých mang. Směs rozdělte na sušenkový základ. Dvě hodiny chladte. Želatinu na polevu rozpustte ve 125 ml vody a do teplé směsi přidejte rozmixované mando. Cheesecaky ozdobte polevou a vychladte.