

# Kleiner Limetten-Cheesecake mit Mango

Dieser kleine Käsekuchen mit einem fruchtigen Mangospiegel ist optisch ein Hingucker und schmeckt einfach köstlich.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Fett

### Streuselteig:

80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
60 g weiche Butter oder Margarine

### Cheesecake-Belag:

1 unbehandelte Limette  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Dr. Oetker Crème Légère  
5 EL Milch  
1 Ei (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver  
Bourbon-Vanille

### Mangospiegel:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 mittlere reife Mangos  
2 EL Zucker  
2 EL heißes Wasser

Wie backe ich einen leckeren Cheesecake mit Mangospiegel?:

## 1 Vorbereiten:

Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Diese als Boden in die Form drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 3 Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.  
**Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

- 4 **Cheesecake-Belag zubereiten:**

Limette heiß waschen, trockenreiben, die Hälfte der Frucht auf einer Haushaltsreibe fein reiben, die andere Hälfte **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen. Die Hälfte der Limettenstreifen für die Verzierung beiseitelegen. Die Limette auspressen. Frischkäse, Crème légère, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe verrühren. Zucker, Puddingpulver, fein geriebene Limettenschale und -saftiterrühren. Creme auf dem vorgebackenen Boden verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst den Springformrand lösen und entfernen.

- 5 **Mangospiegel zubereiten:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mango schälen, knapp die Hälfte Fruchtfleisch möglichst am Kern entlang abschneiden und für die Verzierung beiseitelegen. Restliche Mango in Stücke schneiden, mit dem Zucker und Wasser in einen Rührbecher geben. Das Ganze fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Gelatine leicht ausdrücken und mit dem Mangopüree in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Topf vom Herd nehmen.

- 6 Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumlegen. Mangopüree gleichmäßig darauf verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 **Verzieren:**

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Limetten-Cheesecake mit Mangospiegel in etwa 16 sehr kleine Stücke einteilen. Übrige Mango der Breite nach in dünne Streifen schneiden und diese zu kleinen Röschen einrollen. Jedes Tortenstück damit verzieren. Übrige Limettenzesten locker aufstreuen.