

Nussiger Mango-Cheesecake

Ein einzigartig fruchtiger Käsekuchen mit Mango und Cashewkernen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Glas-Backschale (etwa 30 x 26 cm, innen):

Fett

Keks-Boden:

100 g Cashewkerne , gesalzen

100 g Butter

150 g Vollkorn-Butterkekse

Quarkfüllung:

225 g Mangos (Abtropfgew.)

200 g kalte Schlagsahne

750 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

½ Rö. Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma

3 EL Rum oder Milch

Wie wird ein Cheesecake mit Mango und Cashewkernen zubereitet?:

1 Vorbereiten:

Cashewkerne fein hacken und knapp die Hälfte zum Verzieren beiseitestellen. Glas-Backschale fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Keksboden zubereiten:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Keksbrösel und übrige Cashewkerne mit einem Esslöffel unter die Butter rühren. Masse mit Hilfe eines Löffels in der Glas-Backschale zu einem Boden andrücken.



③ **Quarkfüllung zubereiten:**

Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen und pürieren. Sahne steif schlagen. Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Aroma und Rum oder Milch miteinander verrühren. Sahne unterheben. Quarkmasse auf dem Crunch-Boden verteilen. Mangopüree in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden (Ø etwa 1,5 cm) und diagonal in Streifen auf die Quarkmasse spritzen. Restliche Cashewkerne auf die Quarkmasse streuen. Glas-Backschale auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

Nussigen Mango-Cheesecake in der Backschale auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

