

Mangocheesecake med granätäpple & mynta!



Läs mer och hitta recept
på www.hebes.se eller
scanna in QR-koden.



Mangocheesecake med granatäpple & mynta

10 port.

Ingredienser:

Botten

200 gram digestivekex
2 msk kokos
80 gram smör

Fyllning

1 st mango-skalad
300 gram philadelphiaost
1 dl strösocker
0,5 dl gräddfil
0,5 dl vispgrädde
2 st ägg

Topping

1-2 st mango- tunna skivor
1 st granatäpple kärnorna
mynta färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Smula kexen i matberedare. Blanda med kokosflingorna och det smälta smöret. Tryck ut smulorna i botten på en form med löstagbar kant (ca 24 cm i diam).

Finriv mangon på rivjärn eller puréa den i mixer. Rör samman ost och socker. Tillsätt mangopuré, gräddfil och grädde. Rör ner äggen ett i taget. Häll fyllningen i formen och grädda på andra falsen nerifrån ca 30 min tills den stannat. Låt den kallna.

Dekorera med tunna skivor av mango, granatäppelkärnor och mynta.