

Mango Kokos Cheesecake (no bake)



Fruchtig und nicht zu süß. Dieser Cheesecake mit Mango und Kokos schmeckt nicht nur nach sondern auch im Sommer!

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit:

Backzeit:

ZUTATEN

Für den Boden

200 g Haferkekse
2 EL Kokosraspeln
95 g Butter, geschmolzen

Für die Füllung

230 g Mango, frisch oder TK
350 g Frischkäse
100 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
4 Gelatineblätter
Zitronensaft von 1 Zitrone

Für das Mango-Topping

100 g Mango, frisch oder TK
100 ml Wasser
1 Gelatineblatt
2 EL Sahne (optional für die Marmorierung)
Dekoration
Mango-Stücke , Kokosnuss-Chips, Minze

ZUBEREITUNG

1. Backpapier in den Boden einer Springform (Durchmesser 20 cm) einspannen.
2. Die Kekse im Mixer zu feinen Krümeln mixen. Wer keinen Mixer hat, kann die Kekse auch in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern. Kokosraspeln dazugeben und mischen.
3. Die Butter schmelzen, zu den Kekskrümeln geben und vermengen. Die Masse in die Springform geben, gleichmäßig auf dem Boden verteilen und andrücken. Für 30 Minuten kaltstellen.
4. Für die Füllung das Fruchtfleisch der Mango pürieren.
5. Frischkäse mit Puderzucker und dem Mango-Püree verrühren. Die Sahne steifschlagen und unterheben.
6. Die Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, im warmen Zitronensaft auflösen und alles langsam unter die Frischkäsemasse rühren.

7. Die Springform aus der Kühlung holen, die Masse auf den Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Nun die Springform wieder für eine Stunde kaltstellen.
8. Für das Mango-Topping die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Mango-Fruchtfleisch und 100 ml Wasser fein pürieren und anschließend in einem kleinen Topf aufkochen. Von der Kochstelle nehmen. Die Gelatine ausdrücken, im warmen Mango-Püree auflösen und 2 Minuten abkühlen lassen. Anschließend auf der Frischkäsecreme verteilen. Wer ein marmoriertes Mango-Topping möchte, verteilt jetzt 2 EL Sahne auf dem Püree und zieht mit einem Zahnstocher durch die Masse.
9. Den Cheesecake für 4 weitere Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte stellen und mit gewürfelten Mango-Stücken, Kokoschips und ein paar Minzblätter nach Wunsch dekorieren.