

Mangocheesecake med granatäpple och mynta

10 port.

Ingredienser:

200 g digestivekex
2 msk kokos
80 g smörsmält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango, tunna skivor
1st granatäpple, kärnorna
1 krk mynta

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 diameter).

Finriv mangan på rivjärn eller puréa den i mixer. Rör samman ost och socker. Tillsätt mangopuré, gräddfil och grädde. Rör ned 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.



Mangocheesecake med granatäpple och mynta

10 port.

Ingredienser:

200 g digestivekex
2 msk kokos
80 g smörsmält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango, tunna skivor
1st granatäpple, kärnorna
1 krk mynta

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 diameter).

Finriv mangan på rivjärn eller puréa den i mixer. Rör samman ost och socker. Tillsätt mangopuré, gräddfil och grädde. Rör ned 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.



Mangocheesecake med granatäpple och mynta

10 port.

Ingredienser:

200 g digestivekex
2 msk kokos
80 g smörsmält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango, tunna skivor
1st granatäpple, kärnorna
1 krk mynta

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 diameter).

Finriv mangan på rivjärn eller puréa den i mixer. Rör samman ost och socker. Tillsätt mangopuré, gräddfil och grädde. Rör ned 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.



Mangocheesecake med granatäpple och mynta

10 port.

Ingredienser:

200 g digestivekex
2 msk kokos
80 g smörsmält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango, tunna skivor
1st granatäpple, kärnorna
1 krk mynta

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 diameter).

Finriv mangan på rivjärn eller puréa den i mixer. Rör samman ost och socker. Tillsätt mangopuré, gräddfil och grädde. Rör ned 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.

