

Mangocheesecake med blåbär

10 port.

Ingredienser:

200 gram digestive kex
2 msk kokos
80 gram smör smält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango-i tunna
skivor
1 ask blåbär
1 krk citronmeliss eller
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 mangon 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 mango klyftor, blåbär och citronmeliss eller mynta.



Mangocheesecake med blåbär

10 port.

Ingredienser:

200 gram digestive kex
2 msk kokos
80 gram smör smält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango-i tunna
skivor
1 ask blåbär
1 krk citronmeliss eller
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 mangon 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 mango klyftor, blåbär och citronmeliss eller mynta.



Mangocheesecake med blåbär

10 port.

Ingredienser:

200 gram digestive kex
2 msk kokos
80 gram smör smält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango-i tunna
skivor
1 ask blåbär
1 krk citronmeliss eller
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 mangon 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 mango klyftor, blåbär och citronmeliss eller mynta.



Mangocheesecake med blåbär

10 port.

Ingredienser:

200 gram digestive kex
2 msk kokos
80 gram smör smält

Fyllning

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

Topping

1-2 st mango-i tunna
skivor
1 ask blåbär
1 krk citronmeliss eller
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 mangon 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 mango klyftor, blåbär och citronmeliss eller mynta.

