

# Mangocheesecake med blåbär!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Mangocheesecake med blåbär!

**6 port.**

## **Ingredienser:**

200 g digestivekex  
2 msk kokos  
80 g smör, smält

## **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, skivad  
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.