

Mangový cheesecake do skleničky



4 PORCE



60 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Želatina (v suchém stavu)	5
Vejce celé (syrové)	55
Tvaroh odtučněný průměr	200
Banán	80
Mango	360
REJ sušenky celozrnné lískooříškové klasy	68
Dochucovadla: vanilka	

Postup přípravy

Mango oloupeme a rozmixujeme na pyré. Sušenky nadrtíme a smícháme s trochou mangového pyré (cca 80 g). Připravíme si krém. Tvaroh vyšleháme se žloutkem, ochutíme vanilkou a přidáme rozmixovaný banán a mangové pyré (cca 80 g), můžeme případně lehce přisladit. Z bílku si ušleháme sníh a opatrně vmícháme do krému. Do skleniček dáme nejdříve vrstvu sušenek, poté krém a dáme do předehřáté trouby. Pečeme při 170 °C cca 25-30 minut, dokud není krém pevný. Dezert necháme vychladnout a připravíme si poslední vrstvu z manga. Zbylé mangové pyré (cca 200 g) dáme do hrnce a přidáme želatinu, můžeme přidat i kapku kokosového likéru nebo rumu. Pomalu zahříváme, aby se želatina rozpustila. Necháme lehce zchladnout, nalijeme na vychladlý dezert a necháme v lednici ztuhnout.