Mango-Käsekuchen

Dieser Mango-Käsekuchen ohne Backen ist herrlich cremig, fruchtig und gelingt garantiert. Ein köstlicher Topfenuchen, der mit seiner leichten Süße und tropischen Note begeistert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

für den Boden

200 g	Butterkekse
100 g	Butter (geschmolzen)

Für die Creme

750 g	Speisetopfen (Quark)
250 g	Frischkäse
60 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
100 ml	
6 Blätter	Gelatine
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

für den Guss

1 Stk.	Mango (reife)
1 EL	Zucker
1 Packung	Tortenguss

Zubereitung

1. Um einen cremigen **Mango-Käsekuchen** zuzubereiten, die Butterkekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Brösel mit der geschmolzenen Butter vermengen, in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Springform geben, gleichmäßig verteilen und gut andrücken. Anschließend kalt stellen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer Schüssel Speisetopfen, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Etwas Mangosaft leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den restlichen Saft einrühren, um die Temperatur anzugleichen. Dann die Mango-Gelatine-Mischung zügig unter die Topfencreme heben. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Die Creme auf den vorbereiteten Keksboden geben, glatt streichen und den Käsekuchen mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. Für den Guss die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein pürieren. Das Püree mit Mangosaft auf 350 ml auffüllen. Tortenguss nach Packungsanweisung mit der Mango-Mischung und Zucker aufkochen, kurz abkühlen lassen und gleichmäßig auf der gekühlten Käsemasse verteilen. Den Mango-Käsekuchen nochmals 1 Stunde kalt stellen, bis der Fruchtspiegel fest ist.

Tipp