

White-Chocolate-Mango-Cheesecake aus dem Thermomix



© White-Chocolate-Mango-Cheesecake aus dem Thermomix - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



16 Stücke

Gesund naschen und kinderleicht zuzubereiten!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Hafercookies mit Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | weiße Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 1 kg | Magerquark |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | griechischer Joghurt |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Mangofruchtfleisch frisch oder TK (aufgetaut) |
| <input type="checkbox"/> | 16 | Blatt Gelatine |

Zubereitung

Zubereitung

1. Springformboden (26 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie belegen, mit dem Springformrand festklemmen. Springformrand dünn einfetten. Einen ca. 10 cm breiten Backpapierstreifen ringsum am gefetteten Rand festdrücken.
2. Butter im Mixtopf 3 Min./50° C/Stufe 1 schmelzen. Kekse zugeben, 10 Sek./Stufe 6 mahlen. Brösel in der Form zum Boden andrücken. Kühl stellen. Mixtopf spülen.
3. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Nach unten schieben und 5 Min./37° C/Stufe 2 schmelzen. Umfüllen.
4. Quark, Joghurt, Vanillezucker, Salz und 340 g Mango im Mixtopf 20 Sek./Stufe 10 pürieren. Gelatine in groben Stücken zur Creme geben und 5 Min./60° C/Stufe 2 erwärmen. Auf Stufe 4 hochschalten, geschmolzene Schokolade zugeben. Messbecher aufsetzen, 5 Sek./Stufe 6 mixen. Creme auf den Keksboden gießen.
5. 60 g Mango 5 Sek./Stufe 6 pürieren, nach unten schieben, wiederholen. Mangopüree esslöffelweise auf die Käsecreme geben, mit einem Holzspießchen durch die Mangokleckse ziehen, bis ein marmoriertes Muster entstanden ist. Torte mindestens 3 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 295 kcal 11 g E - 16 g F - 27 g KH