

WORTH TO EAT...

Food blog

Nepečený mangový cheesecake

Potřebujeme:

na menší dortovou formu (asi 18 cm)

- 100 g rozdrčených sušenek
- 66 g másla
- 250 g plnotučného tvarohu
- 250 g mascarpone
- 1 čerstvé větší mango
- 1 lžíce medu
- želatinový ztužovač za studena
- dortové želé čiré/žluté
- mango a máta na ozdobu



Jak na to

Nejprve si dáme do kastrůlku na nízký stupeň rozpustit máslo. Zatím co máslo taje, rozdrtíme sušenky najemno. Můžete použít sekáček na potraviny nebo váleček na těsto. Sušenky nasypeme do igelitového sáčku, konec zavážeme a sušenky drtíme válečkem, dokud nejsou na prach ;-). Sušenky smícháme s rozpuštěným máslem a celou směs nasypeme na dno dortové formy vyložené pečícím papírem a řádně utlačíme.

Oloupané a nakrájené mango pomocí ponorného mixéru rozmixujeme na pyré, které rozdělíme na dvě poloviny. V míse promícháme tvaroh, mascarpone, polovinu mangového pyré a med. K takto připravené směsi vmícháme želatinový ztužovač za studena, který připravíme podle návodu (prášek rozmícháme ve 100 ml vlažné vody a mícháme asi půl minuty). Do želatiny hned přidáme jednu dvě lžíce tvarohové směsi a rozmícháme je v želatině. Takto připravenou želatinu pak nalijeme do tvarohové směsi a důkladně rozmícháme. Směs nalejeme do dortové formy a dáme do ledničky.

Nejdříve za hodinu/za dvě, když už je dezert alespoň trochu ztuhlý si připravíme vrchní vrstvu z želé. Dortové želé se má rozmíchat v 250 ml tekutiny, nalejeme si tedy druhou polovinu mangového pyré do odměrky a naředíme ho vodou tak, abychom měli 250 ml tekutiny. V pyré důkladně rozmícháme práškové želé a za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme minutu (ne déle). Želé pak necháme chvíli chladnout. Nemůžeme ho na cheesecake nalít horké, ale pokud by bylo příliš vychladlé, neudělalo by hezky hladkou vrstvu ale hrudkovatělo by. Nejlepší je počkat až nebude úplně horké, pak kápnout trochu želé bokem na talířek, abychom ověřili, zda ztuhne. A pokud ano, pomalu po částech naběračkou rozlijeme želé po celé ploše cheesecaku a šup s cheesecakem zpět do lednice. Pak nezbyvá než jen čekat, než dezert pořádně ztuhne :-).

Dobrou chuť ♥