

Mango-Käsekuchen I Classic trifft Tropic

Ihr Lieben <3

Mein heutiges Rezept ist ein absoluter Klassiker auf unseren Kaffeetafeln, der Käsekuchen! Lecker und zart im Geschmack, mit Sahne getoppt für uns ein Highlight auf der Sonntags-Kaffeetafel (oder auch mal unter der Woche ☺). Ich habe diesen leckeren Klassiker aber ein wenig verändert und heute Mango mit verarbeitet. Die Mango ist sehr mild im Geschmack und macht den Käsekuchen noch zarter und fruchtiger. Der Mürbeteig ist locker und weich, also im Gesamten ein Kuchen, den ihr unbedingt mal probieren müsst!

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

125g kalte Butter

180g Mehl

40g Speisestärke

1/2 TL Backpulver

60g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Für die Käsecreme:

500g Magerquark

250g Mascarpone oder Frischkäse

1 reife Mango

160g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

50g Speisestärke

125ml Sonnenblumen- oder Pflanzenöl

400ml süße Sahne

Für das Topping:

1 reife Mango

2 EL Zucker

1 Eck. Tortenguß, klar

Saft (0-saft, Apfelsaft o. Ä.) oder Wasser

Optional süße Sahne zum Dekorieren

Zubereitung:

Eine Springform mit 22 bis 24cm am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel schnell zu einem Teig verarbeiten. Achtet darauf, daß die Butter nicht zu weich wird, sondern ein krümeliger Teig entsteht. Dies funktioniert super mit einem Blender oder Teigmischer, aber auch mit dem [Knethaken](#) eures Rührgerätes.

Den Teig nun in die vorbereitete Springform geben und am Boden, sowie etwa 3cm am Rand hoch fest drücken. Anschließend in den Kühlschrank geben und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen und die Käsecreme zubereiten.

Hierzu wird die Mango entkernt, geschält und fein püriert.

Den Magerquark, Mascarpone, Mangopüree, Zucker, Vanillezucker, die Prise Salz, die Eigelbe, das Öl und die Speisestärke in eine Rührschüssel geben und bei kleiner Stufe eures Rührgerätes verrühren. Ist eine glatte Creme entstanden, nun die Sahne bei weiterem Rühren langsam zugeben und anschließend nacheinander die Eigelbe und nun so lange verrühren, bis sie gut eingerührt ist.

Den Mürbeteigboden aus dem Kühlschrank nehmen, am Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, die Creme darauf geben und 60 bis 70 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.

Nach dem Backen den Backofen ausschalten, die Backofentür kurz öffnen, damit die große Hitze entweichen kann, wieder

schließen und den Käsekuchen im Ofen mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen lassen, anschließend bei Raumtemperatur vollständig erkalten lassen.

Für den Fruchtspiegel die Mango entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Die Hälfte von den Würfeln fein pürieren und mit dem gewählten Saft/Wasser auf 350ml auffüllen. Anschließend mit dem Zucker und dem Tortenguß verrühren, kurz aufkochen (Packungsanweisung des Tortenguß) und 10 Minuten abkühlen lassen, bevor das Fruchtpüree auf die Oberfläche des abgekühlten Käsekuchens verteilt wird. Mit den restlichen Mangowürfeln und, wer möchte, mit steif geschlagener Sahne dekorieren. Ich habe in meinem Video 150ml Sahne mit einem Sahnestandmittel steif geschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle gegeben und auf den Rand meines Käsekuchenaugdressiert und anschließend die Mangowürfeln dazu dekoriert.

Vor dem Servieren nochmal kühl stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken ☐

Eure Nicole :*