



Mango na białym puchu



Składniki

- 190g maślanych ciastek
- 40g roztopionego masła
- 600g zmielonego twarogu
- 300ml śmietany kremówki 36%
- 4 jajka
- 3/4 szkl. cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 3,5 łyżki mąki pszennej
- 1kg dojrzałego mango (waga już bez pestek)
- 4 łyżki soku z cytryny
- 4 łyżki cukru
- 9 łyżeczek żelatyny
- Do 3/4 części 350ml śmietany 36%

Sposób przygotowania

Ciasteczka wraz z roztopionym masłem zmiksować malakserem, wysypać na tortownicę wielkości 26cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 10min w temp 180st. Wszystkie składniki masy serowej zmiksować ze sobą, krótko tylko do połączenia składników. Wylać na podpieczony ciasteczkowy spód i spód i piec w temperaturze 160°C przez około 45 - 50 minut. Cała powierzchnia sernika powinna być wypieczona i ścięta przy dotyku patyczkiem. Wyjąć z piekarnika i wystudzić. Mango obrać, usunąć pestki, zmiksować blenderem na gładkie puree . Puree z mango przelać do garnuszka. Dodać cukier, sok z cytryny, zagotować (puree powinno się wyraźnie zagotować). Zdjąć z palnika. W międzyczasie żelatynę zalać wodą (tylko do jej przykrycia), odstawić na 10 minut do napęcznienia. Postawić na palniku i podgrzewać, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny lub podgrzać w mikrofali. Nie doprowadzać do wrzenia (żelatyna straci swoje właściwości żelujące). Zdjąć z palnika i natychmiast dodać do gorącego puree, dobrze wymieszać do połączenia. Wystudzić, do lekkiego zgęstnienia puree (najszybciej w lodówce, pilnując, by puree nie stężało). Schłodzoną śmietanę kremówkę ubić na sztywno, dodać 3/4 gęstniejącego puree z mango, krótko zmiksować tylko do połączenia składników. Taki krem wylać na wystudzone ciasto serowe, wstawić do lodówki na 15min, po tym czasie wylać na wierzch resztę pozostałego puree z mango i ponownie wsadzić do lodówki by stężało. SMACZNEGO :-)