

## Mango cheesecake

Neki dan sam se našla u dužanu i primjetila veliki izbor egzotičnog voća iz cijelog svijeta pa sam vas pitala na facebook stranici bloga što da kupim i isprobam te ste napisali - [mango](#) i [physalis](#) :)

Niti jedno ovo voće nisam probala prije današnjeg dana, moram priznat da mi se [mango](#) jako svidio a [physalis](#) će poslužiti kao dekoracija jer ne paše niti B. niti meni :) Oba prijedloga dala je [Marina kuharica za male i velike](#) koja kaže da joj physalis jako odgovara pa ju eto izazivama da prosljedi koji recept ;)

I ptice na grani već zanju da obožavam cheesecake pa sam eto sve to nekako uspjela spojiti. Ovdje u Njemačkoj su jako popularni pečene torte od sira pa da zadovoljim nove kolege i prijatelje i to sam uklopila u ovaj post ;)



Mango Cheesecake

Za podlogu:

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

200 g brašna  
100 g hladnog maslaca  
4 žlice hladne vode  
1 mala žličica šećera

Za cheesecake:

500 g krema sira (ja sam koristila Philadelphiu, ali ABC sir je također ok)  
3 cijela jaja  
120 g šećera  
1 žlica brašna  
1 mango (oguljen, narezan na sitne kockice)

Za ukrašavanje:

3 bjelanjka  
6 žlica šećera  
2-3 prstohvata [mljevene bourbon vanilije](#) (Moja je iz Harisse, ali poslužiti će i ekstrakt ako nemate)  
physalis



Mango

Za podlogu:

U zdjelicu staviti brašno i šećer te promiješati. Dodati hladan maslac narezan na kockice i rukama spojiti s brašnom. Kad izgleda poput pijeska dodati hladne vode i spojiti sve. Kalup od 20 cm obložiti papirom za pečenje na dnu i utisnuti mrvice te zagladiti žlicom.

Peći na 180 stupnjeva dok ne dobi malo boje, cca 10 minuta.



Priprema podloge

Za cheesecake:

Kad se podloga peže, pripremite punjenje za cheesecake. Sir staviti na miksanje da postane kremasto te dodavati lagano šećer i jaja naizmjenice. Kad se spoje završite s miksanjem i dodajte mango i brašno. Tu vam dajem izbor da ostavite mango u komadićima ili napravite pire. Ružno pomiješati i uliti u kalup za pečenje. Na 180 stupnjeva peći 1 sat. Kad je pečeno gornji dio je zlatne boje a u srediti još izgleda malo nepečeno ali to će se kod hlađenja stisnuti. Na slici ispod je svježe iz pečnice.



Svježe pečeni cheesecake

Priprema dekoracije:

Pustiti da se ohladi potpuno. Miksat bjelanjek u snijeg i dodavati žlicu po žlicu šećer sok se ne rastopi. Dodati i vanilije te staviti na cheesecake i špatulicom lijepo premazati. Pečnicu zagrijati na 180 stupnjeva i 10 minuta pustiti da se šaum od bjelanjka zapeže.

Kad je zapeženo pustite da se ogladi i ukasite physalisom ili nekom drugom voćkom po želji.



Mango Cheesecake



Mango Cheesecake



Mango Cheesecake