



Kokosový cheesecake s mangem

Sušenkový základ

- 100 g máslových sušenek
- 20 g strouhaného kokosu
- 40 g rozpuštěného másla
- 1 žloutek
- špetka soli

Sušenky a kokos rozmixujte, přidejte rozpuštěné zchladlé máslo, sůl a žloutek. Promíchejte nebo promixujte, přesypte do dortové formy o průměru 20 cm, jejíž dno jste vyložili papírem na pečení, a vmáčkněte do dna. Já jsem použila jen ráfek, který jsem položila na plech vyložený pečicím papírem.

Dejte péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 15 minut. Nechte zchladnout.

Sýrová náplň

- 500 g cream cheese
- 100-120 g cukru krupice
- 3 vejce
- 100 g kokosového krému nebo mléka
- 80 ml smetany ke šlehání
- 1 lžička vanilkové pasty

Sýr a cukr společně promíchejte při nízkých otáčkách do hladka, v robotu použijte [plochou metlu](#). Postupně přidejte vejce, kokosový krém, smetanu a vanilku. Směs nalijte na předpečenou krustu a pečte v troubě vyhřáté na 150 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 50-60 minut, až náplň zpevní, ale střed zůstane ještě lehce třesavý. Pokud máte pocit, že koláč tmavne nebo se hodně nafukuje, můžete ke konci snížit teplotu na 120-130 stupňů.

Cheesecake nechte chvilku chladnout v pootevřené vypnuté troubě. Pak ho vyndejte a ostrým slabým nožem odřízněte koláč od formy. Tím zabráníte popraskání cheesecaku během chladnutí. Nechte ve formě vychladnout, pak zakryjte a dejte do lednice.

Mangový přeliv

- 180-200 g manga (čerstvé nebo mražené)

- 60 g mangového pyré
- 30-40 g citronové nebo maracujové šťávy
- 20 g cukru
- 1 lžička kukuřičného škrobu

Pyré, šťávu a cukr dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Mango pokrájené na malé kousky a přihodte k pyré. Škrob rozmíchejte v malém množství vody a vlijte do směsi. Nechte 1-2 minuty povařit, pak nechte dobře vychladit.

Dokončení

Cheesecake opatrně vyjměte s formy a přeneste na táč či podnos. Nahoru nalijte vychlazený mangový přeliv, dozdobte snítky máty a plátky kokosu. Krájejte ostrým nožem nahřátým v horké vodě.