

# Cheesecake med mango



30 min. 268 kcal SteviaSweet Drys-Let

## Fremgangsmåde

Læg bagepapir i en bageform med aftagelig bund (Ø 20 cm). Blend småkagerne til de er pulveriserede i en foodprocessor. Tilsæt smeltet smør og rør sammen til en jævn masse. Tryk massen ned i bunden af formen og stil den koldt.

Blødgør husblasbladene i koldt vand. Pisk fløden, indtil du har et let skum. Rør langsomt umodnet ost, [SteviaSweet Drys-Let](#) og halvdelen af mangopuréen sammen. Ved at bruge en håndmikser får du et jævnt resultat.

Klem husblasbladene fri for vand og tilsæt dem til den resterende mangopuré. Varm blandingen i en mikrobølgeovn eller gryde for at smelte husblasbladene. Hæld puréen langsomt ned i ostemassen, mens der samtidigt røres rundt. Til sidst, tilføj flødeskummet i to portioner. Hæld massen i formen og lad den sætte sig ved en kold temperatur i 4 - 5 timer eller natten over.

Forbered glasuren. Blødgør husblasbladene i koldt vand. Afmål mangopuréen, kom den i en gryde og lad det komme i kog. Klem husblasbladene fri for overskydende vand og opløs dem i den resterende mangopuré. Lad blandingen afkøle et øjeblik. Hæld glasuren over kagen, tæt på kagens overflade, og stil den koldt, indtil overfladen har sat sig. Tag kagen ud af formen ved hjælp af en kniv i en cirkulær bevægelse, sæt kagen over på en serveringsbakke og dekorér med årstidens frugter eller bær.

## Ingredienser til 8 - 10 portioner

### Bund

150 g	sukkerfri småkager eller fuldkornstvebakker
3/4 dl g	smeltet smør

### Fyld

3	husblasblade
2 dl	fløde (38 %)
2 dl	usødet mangopuré
2 dl	ulagret, umodnet ost
1 dl	<a href="#">SteviaSweet Drys-Let</a>

### Glasur

2 dl	usødet mangopuré
1 1/2	husblasblade

### Serveres med

Frisk mango, ananas, kiwi eller årstidens bær

## Næringsværdi per portion

268	kcal
1126	kJ
4	g Protein
19	g Kulhydrater
20	g Fedt