

Tropical Cheese Cake

Zutaten für 24 cm Springform

Boden

200	g	Butterbiskuit (Sables, Petit Beurre, Shortbread, etc.)	Fein cuttern.
140	g	Weisse Schokolade	Hacken.
60	g	Butter	Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.

Biskuit unter die Schokoladenmasse arbeiten.

Springform mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse auf dem Boden verteilen und satt andrücken, kühl stellen.

Quarkmasse

150	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
250	g	Halbfettquark	
150	g	Rahmquark	Quark mit dem Zucker gut verrühren.
1		Limette	Schale abreiben, Saft auspressen und beides unter die Quarkmasse rühren.
5	Blatt	Gelatine	Einweichen, in ganz wenig heissem Wasser auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Masse kühl stellen bis sie leicht zu gelieren beginnt.
2	dl	Doppelrahm	Steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Quarkmasse in die Springform geben, glatt streichen und 30 Minuten kühl stellen.

Mangobelag

1		Mango, nicht zu reif	Mango schälen und in 1mm dicke Scheiben schneiden.
			Quarktorte fächerartig mit den Mangoscheiben belegen.
3		Passionsfrüchte	Passionsfruchtfleisch durch ein Sieb streichen. 1 EL Kerne zum Saft geben.
½	Blatt	Gelatine	Einweichen, ausdrücken und zu dem Passionsfruchtsaft geben. Gelatine bei kleiner Hitze auflösen.

Mangoscheiben mit dem Passionsfruchtsaft beträufeln.

Quarktorte mindestens 4 Stunden kalt stellen.

