

# Cheesecake 2000 med Mangosalsa 2014

**6-10 personer OBS!**

## **1. Botten**

6 digestivekex  
2 dl kokosflingor  
75 g smör

## **2. Fyllning**

3 gelatinblad  
Raspat skal av 2 lime  
1 – 1 ½ dl limesaft  
Kesella 250g  
Creme fraiche 150g (1 ½ dl)  
Strösocker 1 ½ dl (alt råsocker)



## **3. Chokladtak**

100 g mörk choklad  
½ dl vispgrädde  
1 msk smör

## **4. Mangosalsa**

Saft av ½ citron, ½ dl cirka  
2 mangofrukt  
1 vaniljstång  
1 msk smör  
½ dl strösocker  
½ - 1 dl vatten cirka!  
Granatäpple

## **Gör så här**

1. Smula kexen och blanda med kokos och smält smör. Platta ut i en form med lösa kanter eller lägg på smörat ugnspapper. Man måste kunna lyfta upp allt inför serveringen för att kunna göra snygga kuber, rundlar eller vad man nu gillar. Grädda 10 minuter i 175 g. Ta ut för svalning.

2. Blötlägg gelatinbladen. Riv skal och pressa lime. Vispa ihop med kesella, creme fraiche och socker. Ta upp gelatinbladen och smält i micro eller på svag värme i kastrull. Blanda först lite av fyllningen med gelatinet och rör sedan i resten. Bred ut fyllningen över botten och låt det stelna i kylt rum.

3. Hacka choklad. Koka upp grädden och låt chokladen smälta ner i den. Var försiktiga. Tillsätt smöret och rör till en slät tryffel. Låt svalna. Bred sedan ett fint täcker över den stelnade fyllningen. Kyl inför servering.

4. Pressa citronen. Skala och tärna mangon. Klyv och skrapa ur vaniljstången. Smörstek mangon med vaniljkornen i smör under omrörning med först en del socker och sedan resten. Tillsätt vatten (lite i taget så det inte blir för mycket) och citronsaften.

**Dekorera med granatäpplen över salsan som inte ska ligga på kakan!**