BAKA

No-bake mango- & limecheesecake

Kock: **Helena Ekman** Tid: **120 min** Portioner:

120

Vill ni göra något gott till nästa födelsedag eller till helgmiddagen? Eller varför inte börja att fundera på en påsktårta i vårens färg - GULT! Tårtan är mycket enkel att göra och smakar ljuvligt. Mangospegeln på toppen blir en härlig gul färgklick.

Det går jättebra att förbereda dagen innan och sedan bara garnera innan servering. Tårtan är mycket enkel att göra och smakar ljuvligt. Mina ätbara påskdekorationer köpte jag på Leilas General Store.

INGREDIENSER

300 g digestivekex
150 g smält smör
1 dl vispgrädde
600 g färskost
1,5 msk vaniljsocker
1,5 dl florsocker

2 lime, zesten
1/2 lime, saften
225 g fryst mango
1/2 dl socker
1 tsk vaniljsocker
1/2 tsk gelatin

GÖR SÅ HÄR

1. Krossa Digestivekexen till fint smul och blanda med det smälta smöret. Tryck ut i en springform och ställ in i kylen minst 1h.

2. Vispa grädden och vispa sedan ner färskosten. Blanda i vaniljsocker, florsocker, limezest, limesaft och rör om.
Häll blandningen ovanpå Digestivebottnen och in i kylen minst 1h, helst 2 h.

3. Lägg mango och socker i en kastrull och koka i några minuter. Mixa sedan slätt.
Sila och tillsätt vaniljsocker & gelatin. Vispa och värm upp.
Låt svalna och bred sedan mangospegeln på tårtan.

4. Lyft bort kanterna och garnera med lite vispad grädde och ätbara dekorationer.