



Recept

# Cheesecake Mango

Dat is een eitje met  
Grenland Roomkaas!



## Dit heb je nodig (ca. 20 stuks)

### Cheesecakevulling

- 500 gram Grenland roomkaas
- 500 gram Grenland gezoete slagroom
- 100 gram suiker

### Mangovulling

- 300 gram Mazzoni fruitpuree mango
- 30 gram suiker
- 20 gram ForPastry bavaroisepoeder

- Silikonenmat bol (70 mm)
- Silikonenmat bol klein voor inzet (40mm)
- Sloffenbodems klein rond (70 mm)



## Zo maak je het

### Mangovulling

Meng de fruitpuree mango (op kamertemperatuur) met de suiker en bavaroisepoeder. Vul de kleine bolvormen en vries deze in voor minimaal 2 uur.

### Cheesecakevulling

- Klop de Grenland Roomkaas los met de suiker.
  - Maak de roomkaas vervolgens familie met de lobbige geslagen slagroom.
  - Vul de bolvormen met roomkaasvulling tot net iets onder de rand met een spuitzak.
  - Plaats in het midden de bevroren mango inzet.
  - Strijk vervolgens glad met een glaceermes, tot de bol mooi gevuld is.
  - Plaats in de vriezer voor minimaal 4 uur.
  - Plaats de bollen op de sloffenbodems en laat ontdoien.
- Decoreer de eitjes naar wens en ze zijn klaar voor de vitrine!



## Tips

Behalve met roomkaas, is dit gebakje ook lekker en makkelijk te maken met slag-yoghurt-bavarois of kwarkbavarois.