

# Cheesecake Tarte mit Zitrone, Mango und Maracuja

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Boden:

240 g Mehl  
2 EL Zucker  
½ TL Salz  
115 g Margarine, weich  
2 EL Wasser, kalt

### Füllung:

250 g Mango-Fruchtfleisch  
75 g Cashews eingeweicht  
450 g Kokosmilchfett  
60 g Kokosöl geschmolzen und abgekühlt  
1 ½ Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel  
Zitronensaft einer grossen Zitrone  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
75 g Zucker

### Gelee-Belag:

6 Stk. Maracuja davon das Fruchtfleisch  
3 EL Chia Samen  
40 ml Wasser  
1 Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel  
20 g Zucker

### Dekoration:

Physalis

## 1 Vorbereiten:

Tarteform (Ø 24 cm) einfetten. Nudelholz, Topf, Pürierstab und Passiertuch oder Sieb bereitlegen.

## 2 Boden:

Mehl, Zucker und Salz miteinander vermischen. Butter begeben und zuletzt das Wasser, bis ein glatter Teig entsteht. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

Den Teig mit dem Nudelholz gleichmässig ausrollen und in die Tarteform geben. Vorsichtig mit den Händen in die Form drücken und überstehende Teigstücke abschneiden, um einen perfekten Boden zu erhalten.

Mit einer Gabel Löcher in den gesamten Boden stechen, damit dieser nicht aufgeht. Tarte in der Mitte des Ofens für 40 bis 45 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: 40 - 45 Minuten**

### 3 Füllung:

Kokosmilchfett in einem Topf zum Kochen bringen. Geliermittel hinzufügen und unter ständigem Rühren kochen, bis es Blasen wirft und einzudicken beginnt. Vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Die restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Kokosmischung hinzufügen und zu einer Crème rühren.

Die Crème auf den abgekühlten Boden geben und für mind. 4 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

### 4 Gelee-Belag:

Das Maracuja-Fruchtfleisch mit dem Wasser pürieren. Durch ein Passiertuch oder Sieb geben, um die Kerne zu entfernen.

Saft, Zucker und Geliermittel in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 2 Minuten abkühlen lassen.

Die Chia Samen untermischen und den Gelee-Belag über die abgekühlte Füllung giessen. Tarte für 1 Std. kühl stellen.

### 5 Dekoration:

Kurz vor dem Verzehr mit einigen Physalis dekorieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Tarte hält sich eine Woche im Kühlschrank und etwa einen Monat im Tiefkühler.
- Stellst du eine Dose Kokosmilch in den Kühlschrank, so setzt sich das gesamte Fett oben in der Dose ab und das Wasser bleibt unten. Schon hast du das Kokosmilchfett.