Mango-pai



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 300 g Bixit-kjeks (eller annen søt havrekjeks)
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 125 g smør

Mango-fyll:
♥ 10 plater gelatin
♥ 1 boks søt mangopuré (850 g, se tips)
♥ 100 g sukker
♥ 2 dl kremfløte
♥ 125 g mascarpone

Pynt:
♥ 2 dl kremfløte
(eller pistasjnøtter)

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen og bland med brunt sukker og kardemomme. Smelt smøret og rør dette sammen med kjekssmulene.

Press kjeksmassen i bunn og kanter på en smurt terteform (ca. 26 cm i diameter med ca 4 cm høye kanter). Sett formen i fryseren i 15 minutter.

Sett formen deretter på en stekeplate midt i ovnen og stek den ved 160°C i ca. 12 minutter. Avkjøl kjeksbunnen til den er helt kald

Mango-fyll:
Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter.

Varm opp omtrent en fjerdedel av mangopuréen i en kjele sammen med sukkeret. Rør stadig og pass på at blandingen ikke når kokepunktet, for da kan mangopuréen skille seg. Ta kjelen av platen. Press vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme mango-puréen. Ha deretter i resten av den kalde mango-puréen. La blandingen stå i romtemperatur i 15 minutter.

Pisk imens kremfløten til krem. Tilsett mascarponeosten og pisk videre til en fast mascarponekrem. Vend litt og litt av den avkjølte mangopuréen inn i kremblandingen med en slikkepott.

Hell mangofyllet over kjeksbunnen i formen. Sett formen i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten, slik at mangofyllet stivner.

Før servering løsnes kaken fra formen. Pynt kaken med pisket krem og/eller pistasjnøtter.

Tips

♥ Mangopuré fås kjøpt i mange norske matbutikker. Jeg bruker den fra Masalamagic, og en boks gir akkurat passe mengde mangopuré til denne oppskriften.

♥ Hvis du vil pynte kaken med pistasjnøtter og vil ha frem grønnfargen, legger du nøttene i en kjele med kokende varmt vann i noen minutter. Når du merker at det ytterste, tørre skallet løsner lett, siler du av vannet og drar av skallet på alle nøttene. La pistasjnøttene tørke godt på kjøkkenpapir før du legger dem på kaken.

♥ Mango-paien holder seg god i flere dager. Oppbevar den i kjøleskapet. Dersom du pynter med pisket krem, bør kaken serveres samme dag slik at fløtekremen smaker helt ferskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mango-pai