Sernikowe mango migdalenie

Składniki

- 200g migdałów w słupki
- 6 łyżek cukru trzcinowego
- 0,5 kg sera trzykrotnie mielonego
- 1 szklanka cukru
- 125g palmy
- 1 budyń waniliowy
- 4 jajka
- 1 olejek waniliowy
- 2 sztuki mango (około 1 szklanki mango)
- 1 czekolada
- orzeszki
- czekoladowe kule

Sposób przygotowania

Migdały delikatnie podprażamy na suchej patelni i przekładamy do miski. Na patelni rozpuszczamy cukier. Dodajemy migdały, obtaczamy w karmelu a następnie miksujemy, ale niezbyt drobno. Gotowa masę przekładamy na wyłożoną folią aluminiową tortownicę o średnicy 24cm. Mango obieramy ze skórki i miksujemy blenderem na jednolitą masę. Palmę ucieramy z cukrem na puch. Nadal ucierając, dodajemy żółtka, zmiksowane mango i po trochu sera. Wsypujemy budyń i dodajemy ubitą z białek pianę. Delikatnie mieszamy. Gotową masę wykładamy na przygotowany wcześniej spód. Gotowe ciasto pieczemy w temperaturze 160 stopni C przez około 50-60-minut. Następnie uchylamy drzwiczki piekarnika i pozostawiamy sernik do wystygnięcia. Czekoladę rozpuszczamy i polewamy sernik, dekorujemy orzeszkami i czekoladowymi kulami.