



Flan de queso y mango

Descripción



Pienso que esta receta estará mejor para verano, pero os la presento hoy por si queréis ir practicando para entonces. Es muuuuy fácil, rápida, original (no lleva los ingredientes típicos del flan), suave y ligera. La he hecho la víspera de su consumo, cosa que viene muy bien si andamos un poco apurados ese día.

Ingredientes: (Nueve unidades individuales).

- 200 ml de nata. Puede ser ligera o para montar.
- 100 ml de agua.
- 6 hojas de gelatina neutra o 2 sobres si es en polvo.

- 200 gr de queso de untar. Tipo Filadelfia.
- 3 cucharadas soperas colmadas de azúcar. Dependiendo de lo golosos que seáis.
- 1 cucharada sopera de azúcar para saltear la fruta.
- 1/2 cucharadita de postre de canela en polvo, opcional.
- 1 o 2 piezas (según tamaño) de fruta fresca madura de carne firme: melocotón, mango, nectarina, piña... Yo he puesto mango, así que solo uno.

Preparación:

Ponemos la gelatina a hidratar en agua fría y reservamos. Si hemos elegido la gelatina en polvo, seguiremos las instrucciones del fabricante.

En un vaso de la batidora grande o una jarra grande, batimos la nata con el azúcar y montamos ligeramente para que aumente de volumen. añadimos el queso. seguimos batiendo hasta que resulte



Escurremos bien la gelatina, templamos el agua (los 100 ml) en el microondas y deshacemos en ella las láminas de gelatina. Removemos hasta que se disuelva. Añadimos a la mezcla de queso y



Mientras la mezcla va cogiendo cuerpo, preparamos la fruta, que pelamos y troceamos.

Ponemos una sartén al fuego y salteamos en ella la fruta con la cucharada de azúcar y la canela. De esta forma va soltando algo de su jugo y se carameliza un poco. Dejamos templar.



default watermark

Incorporamos la fruta salteada a la crema del queso y **removemos muy bien**, con una espátula.



Pasamos todo al molde o moldes elegidos, en este caso he escogido moldes pequeños individuales. Dejamos cuajar en la nevera unas horas antes de su consumo.



default watermark

¿Qué os parece su aspecto? Pues ya veréis cuando los proveis.



Consejo: Yo lo he hecho la víspera de su consumo. La fruta tiene que quedar blanda, no deshecha. Personalmente me gusta Â«al denteÂ».

Ya sabéis que también estamos en Facebook: facebook.com/masqpostres .

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

mayo 6, 2016

Autor

admin

default watermark