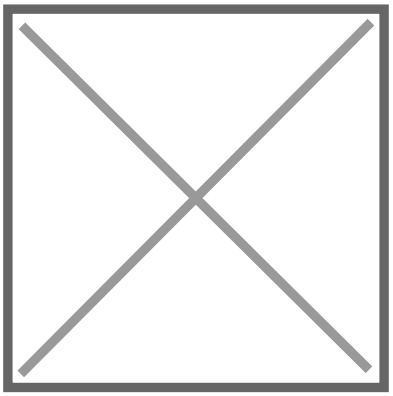
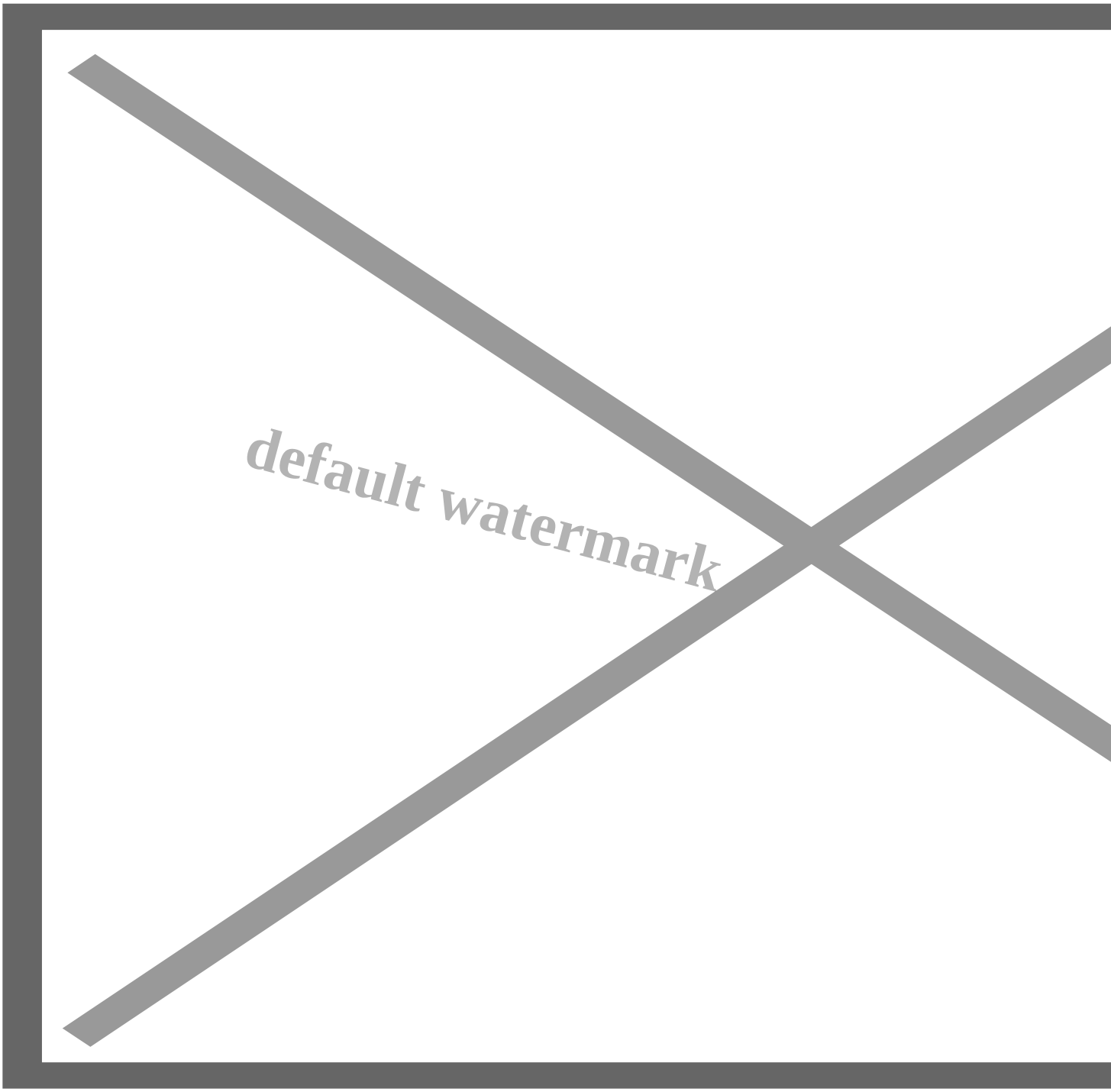


Tarta de mango y requesÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Una tarta casera, un postre con un toque de fruta y queso, relleno de crema de requesÃ³n y cubierto con gelatina de mango. Delicada, suave, jugosa y nada empalagosa.

Ingredientes: **(Para ocho o diez personas).**

Para la base.

- 1 paquete de galletas MarÃa o similares. Unas 40 galletas aproximadamente.
- 250 gr de mantequilla.
- 1 huevo.

Para la crema de requesÃ³n.

- 250 gr de requesÃ³n.
- 2 yogures naturales.
- 1 huevo.
- 4 cucharadas soperas de azÃºcar. Depende de lo golosos que seamos.
- 2 cucharadas soperas de harina de maÃz refinada, tipo Maicena.
- 1 vaso de leche evaporada. Unos 250 ml.

default watermark

Para la gelatina.

- 1 mango grande.
- 3 hojas de gelatina.
- 75 gr de azÃºcar.
- Un chorro de agua.

Para la cobertura.

- 1/2 mango. O lo necesario para decorar nuestra tarta.
- Hojas de menta para decorar. Opcional.

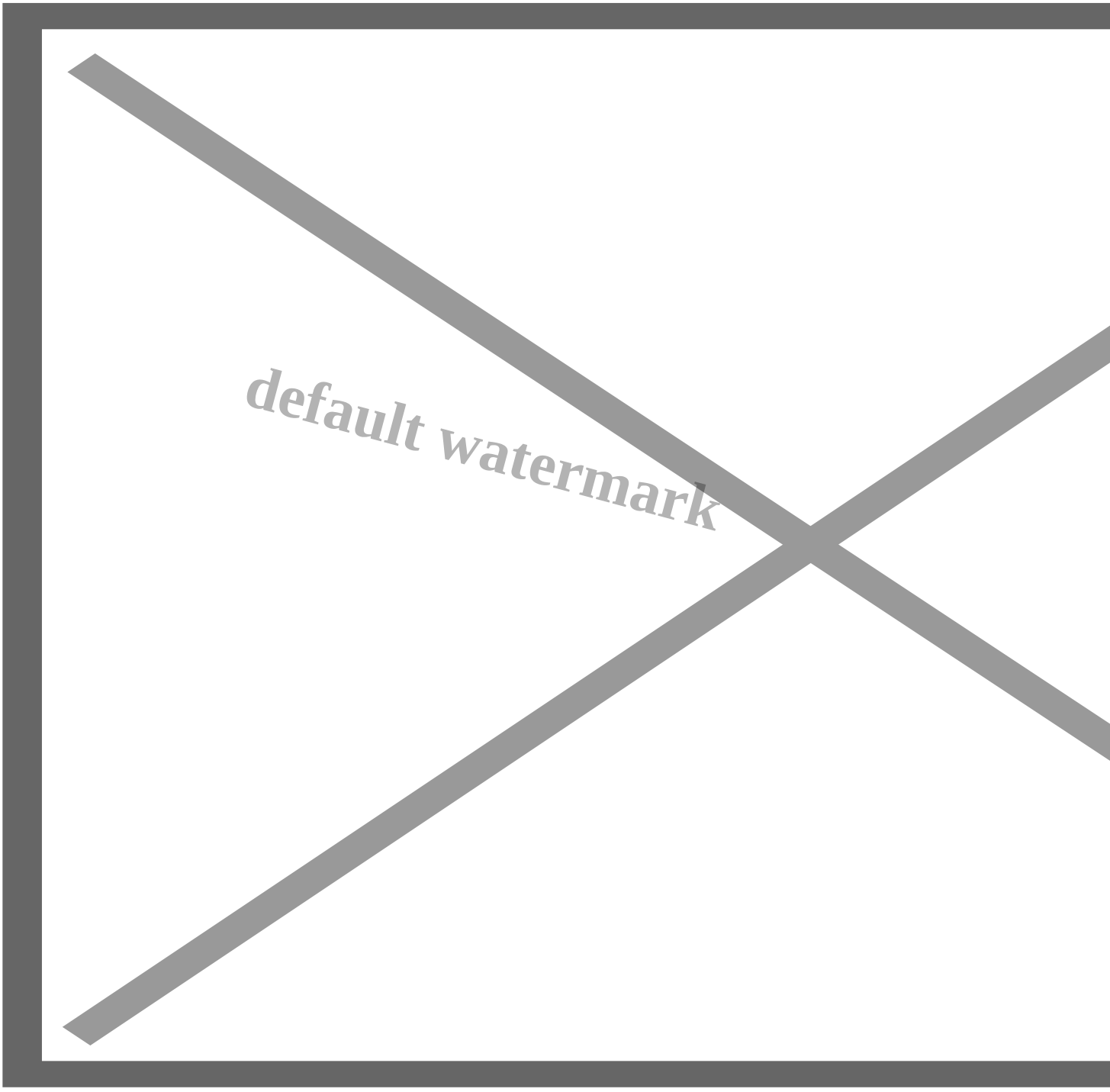
PreparaciÃ³n:

He elegido un molde desmoldable (24 x 16 cm) y he puesto papel de horno en la base para desmoldar mejor.

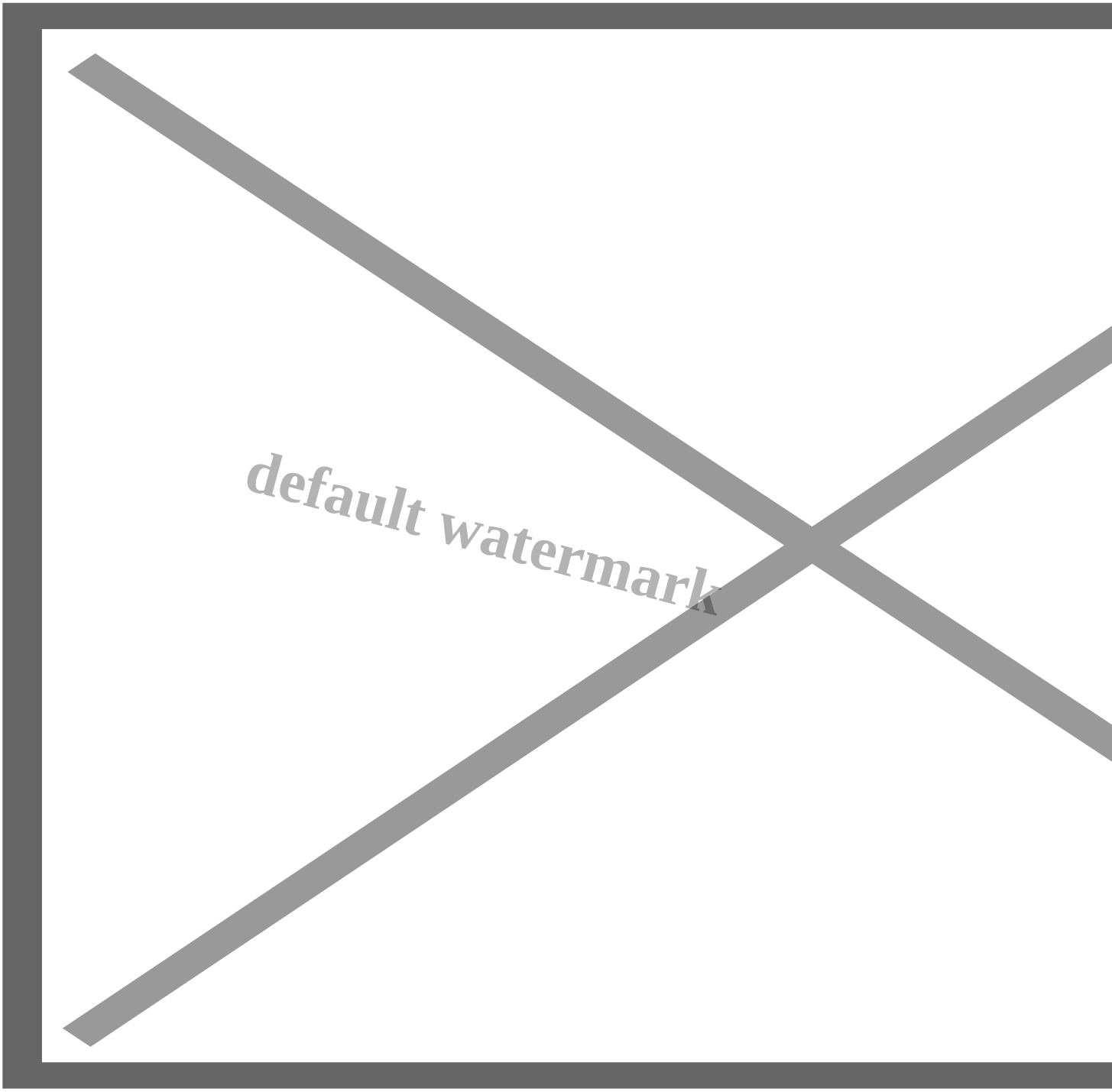
De la base.

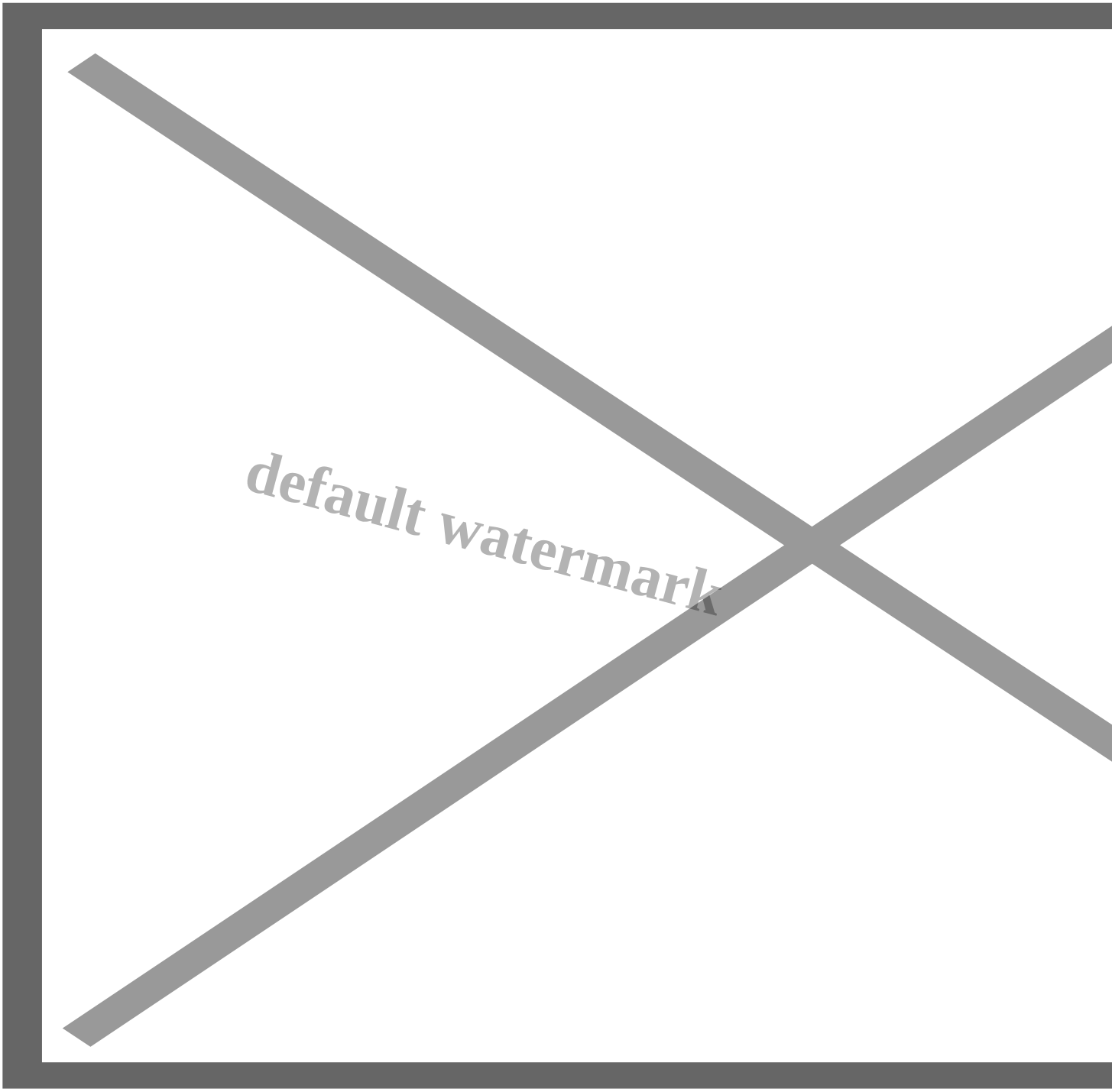
Dejaremos la mantequilla a temperatura ambiente durante al menos una hora para que coja textura pomada.

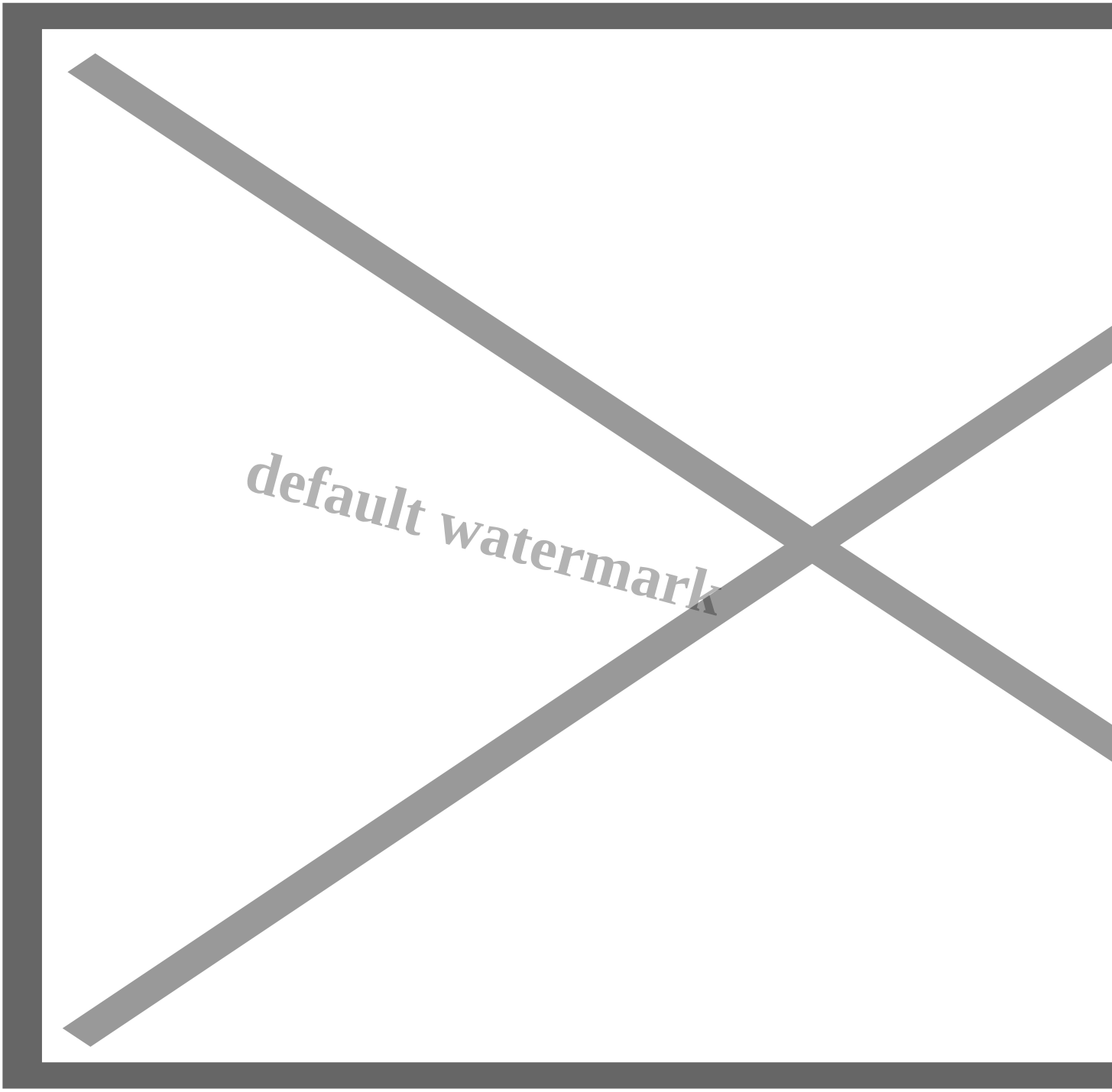
Machacamos las galletas en un mortero o un bol grande, que se deshagan, si queda algÃºn trozo no importa.



AÃ±adimos la mantequilla, mezclamos y echamos un huevo, amasamos con las manos hasta conseguir una masa homogÃ©nea. Extendemos la masa por toda la superficie y bordes del molde elegido (con el fin de que no se nos salga el relleno), dejamos enfriar en la nevera mientras hacemos el resto de la receta.


default watermark

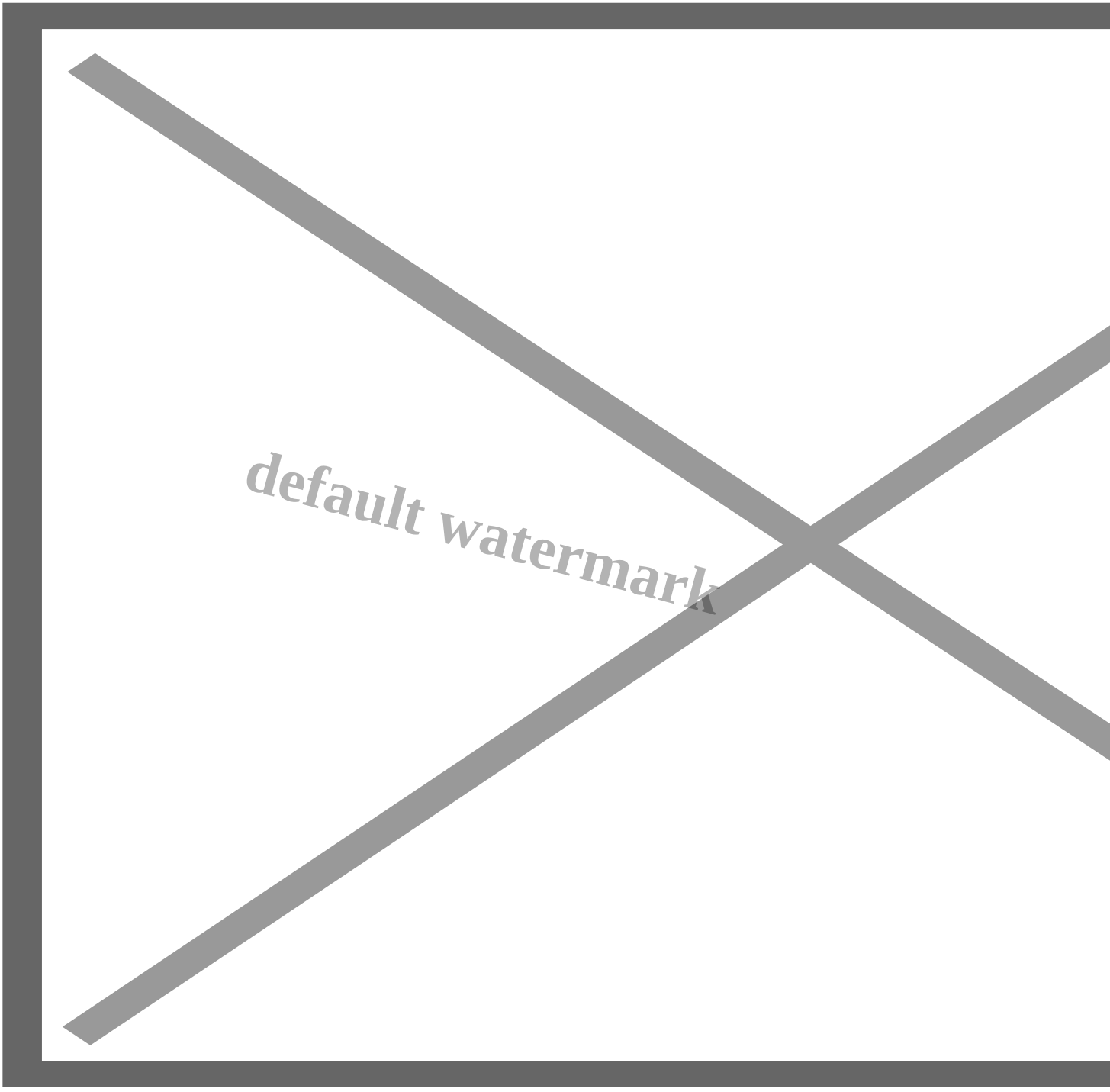

default watermark



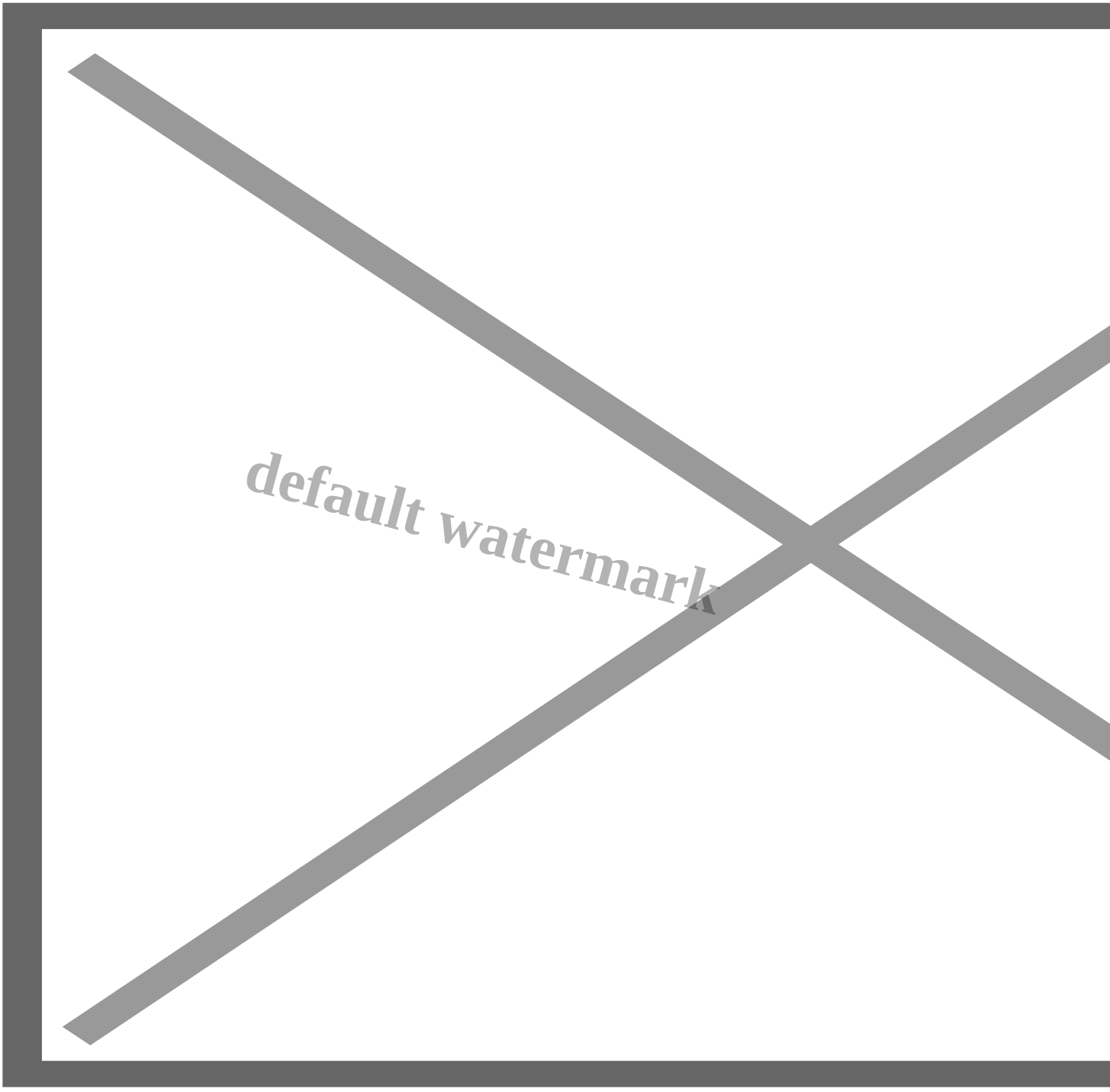
De la crema.

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180ÂºC.

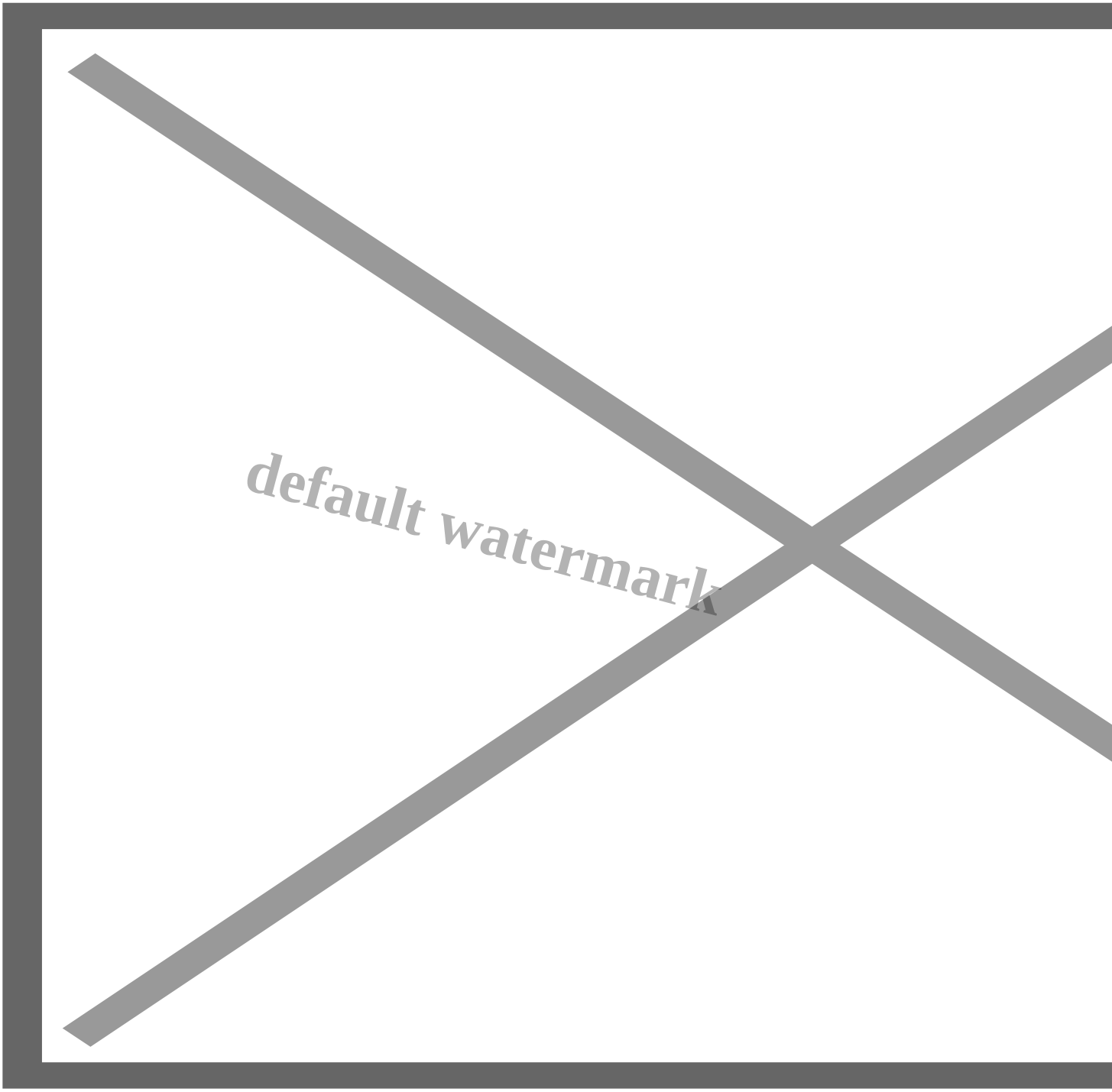
Colocamos el requesÃ³n en un bol amplio, cascamos el huevo, agregamos el azÃºcar, batimos con las varillas elÃ©ctricas.



AÃ±adimos el yogur natural, vertemos el vaso de leche evaporada y batimos con las varillas elÃ©ctricas.

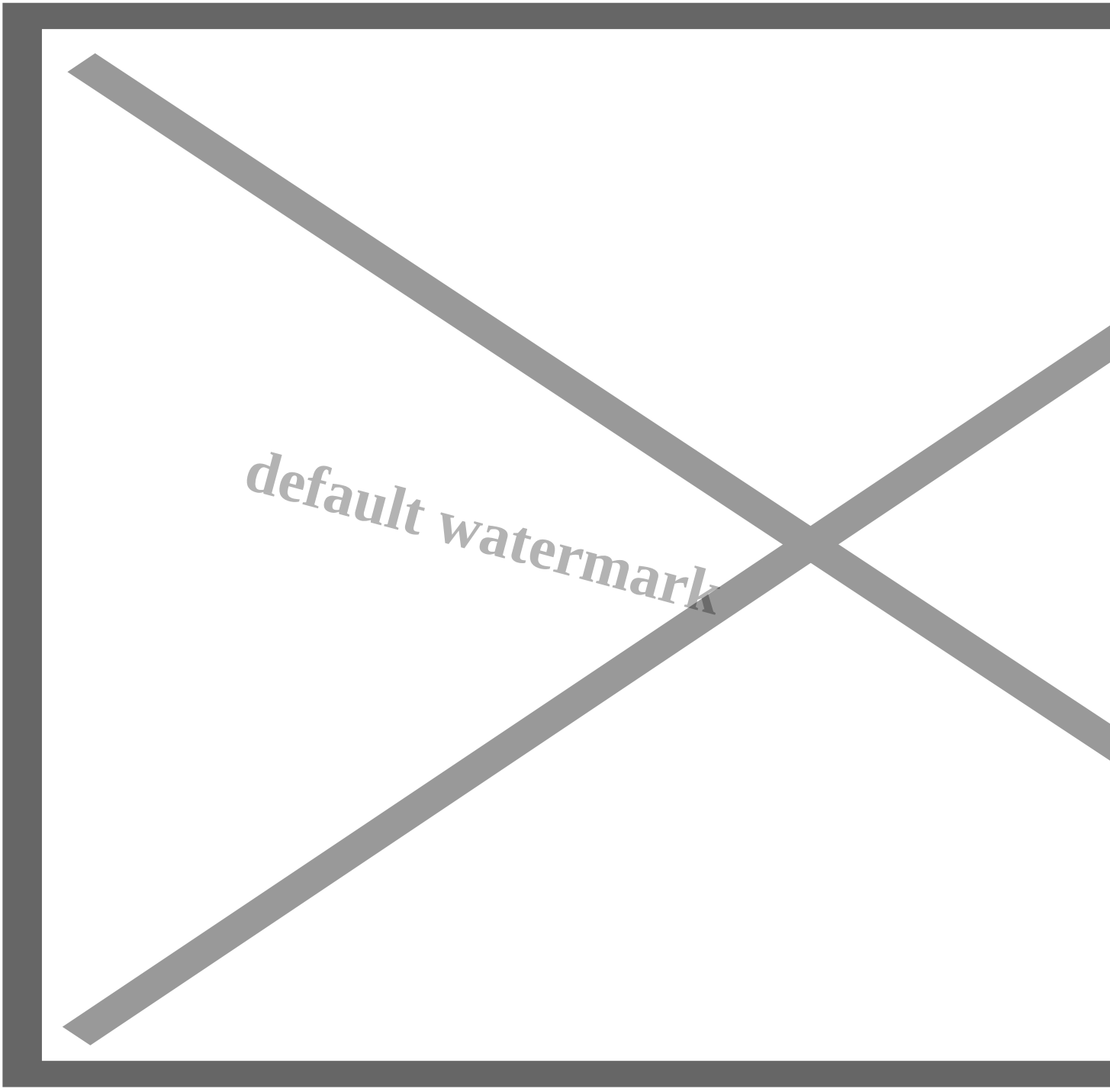


Cubrimos la base de la tarta con la mezcla del requesÃ³n y lo introducimos en el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo, durante 35 minutos.

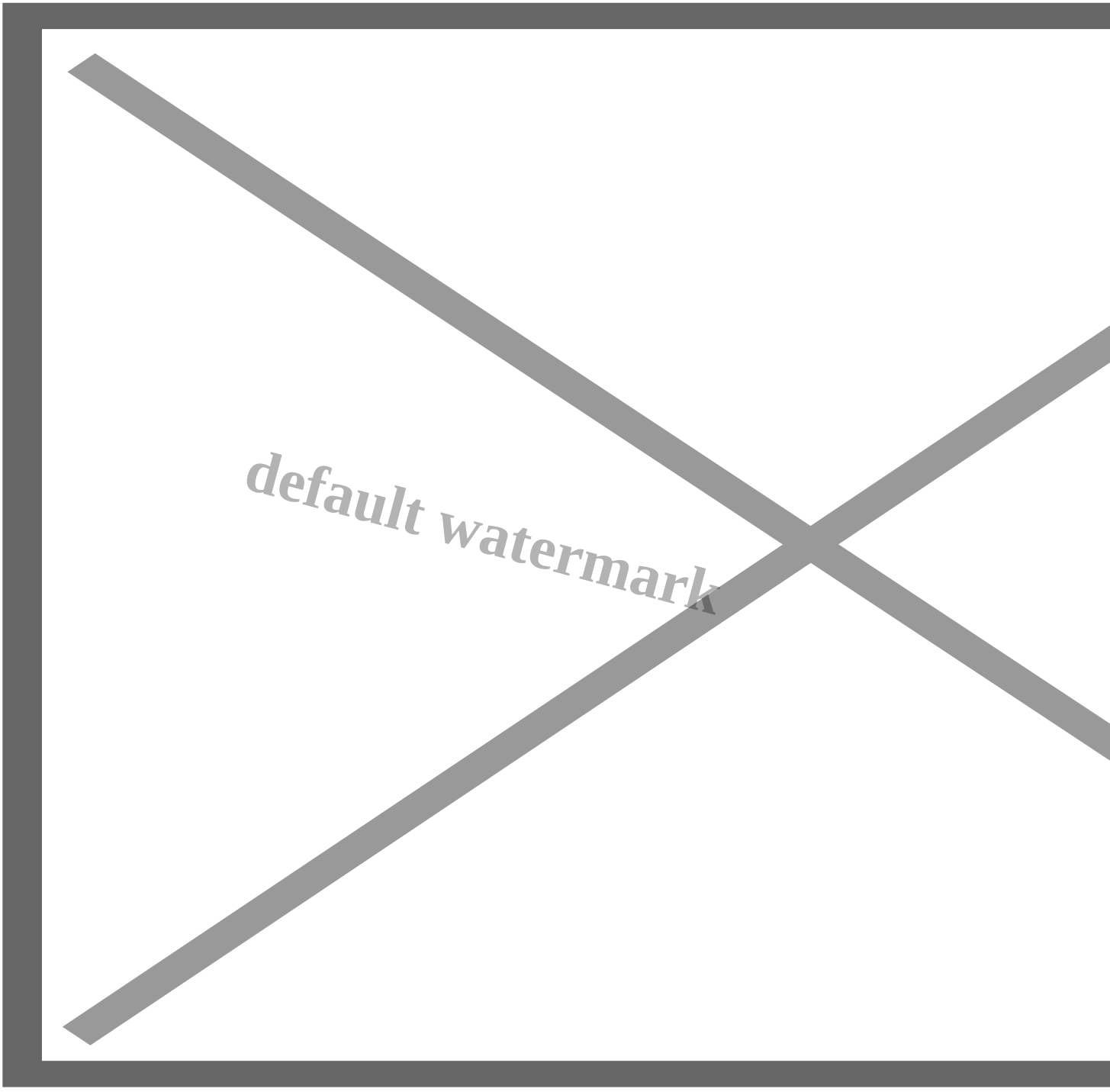


De la gelatina.

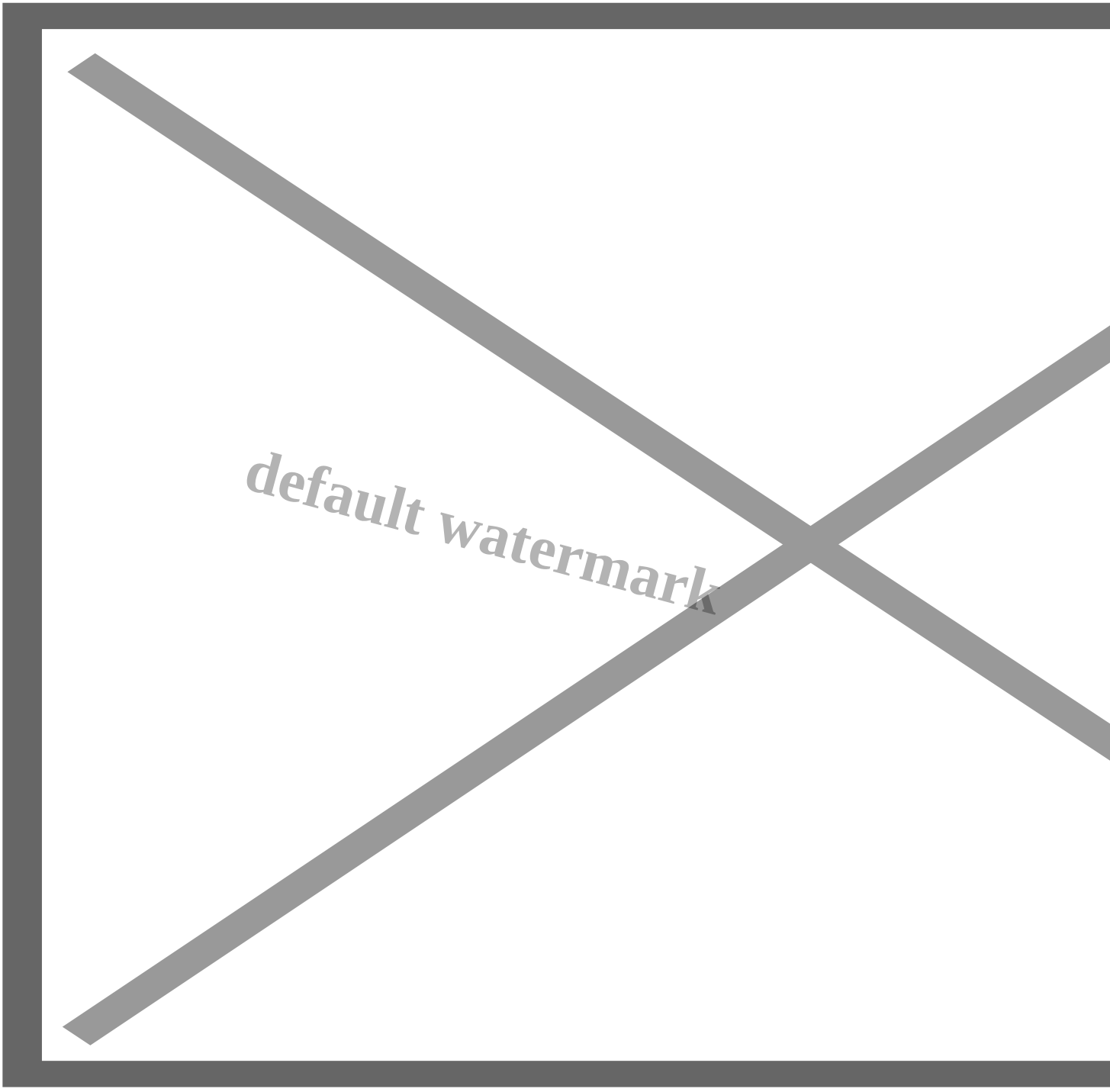
Remojamos las hojas de gelatina en agua frÃa.



Por otro lado, pelamos y troceamos el mango, lo introducimos en un vaso batidor y agregamos el azÃºcar y el chorrito de agua. Trituramos bien. Reservamos.

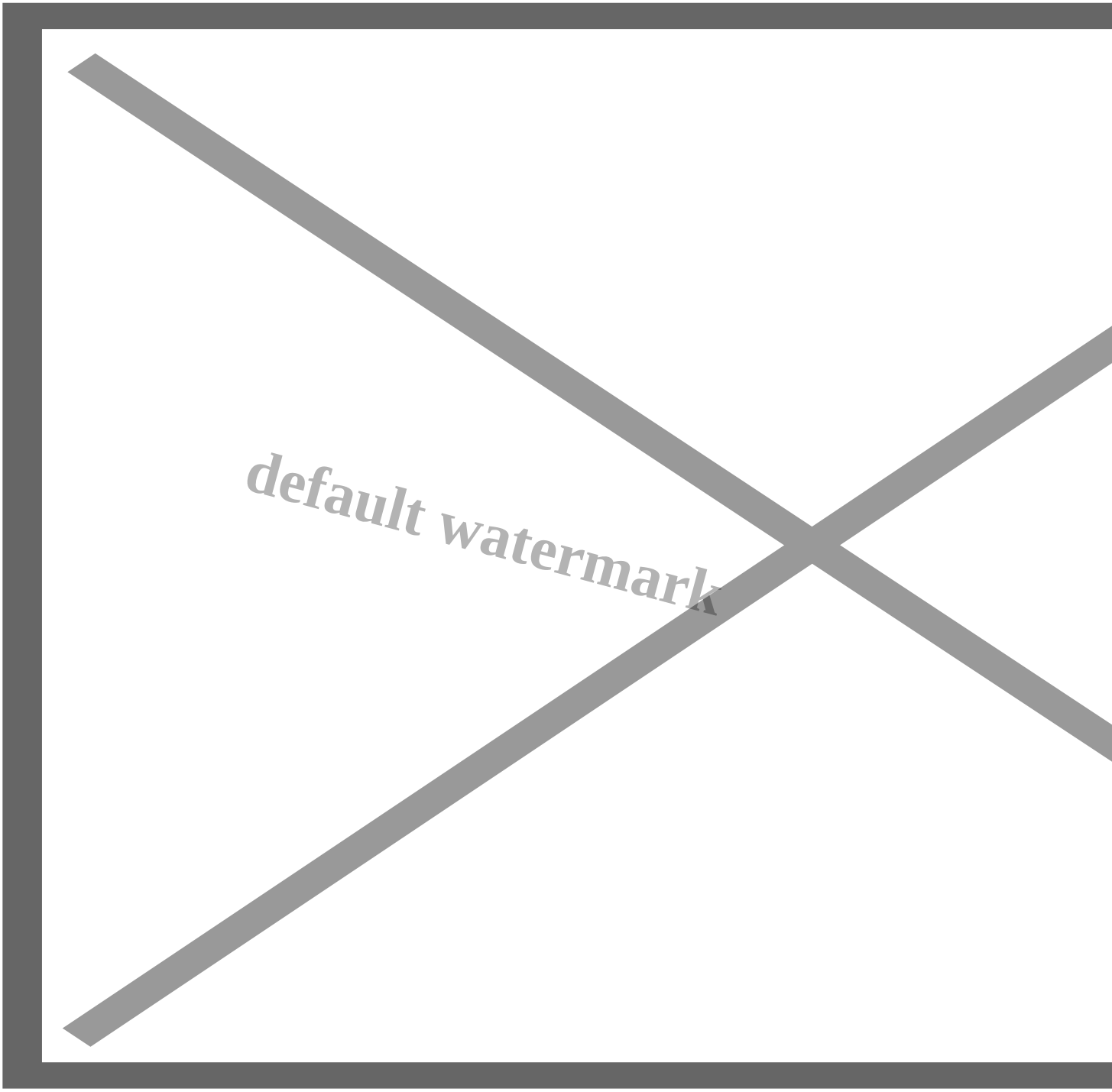


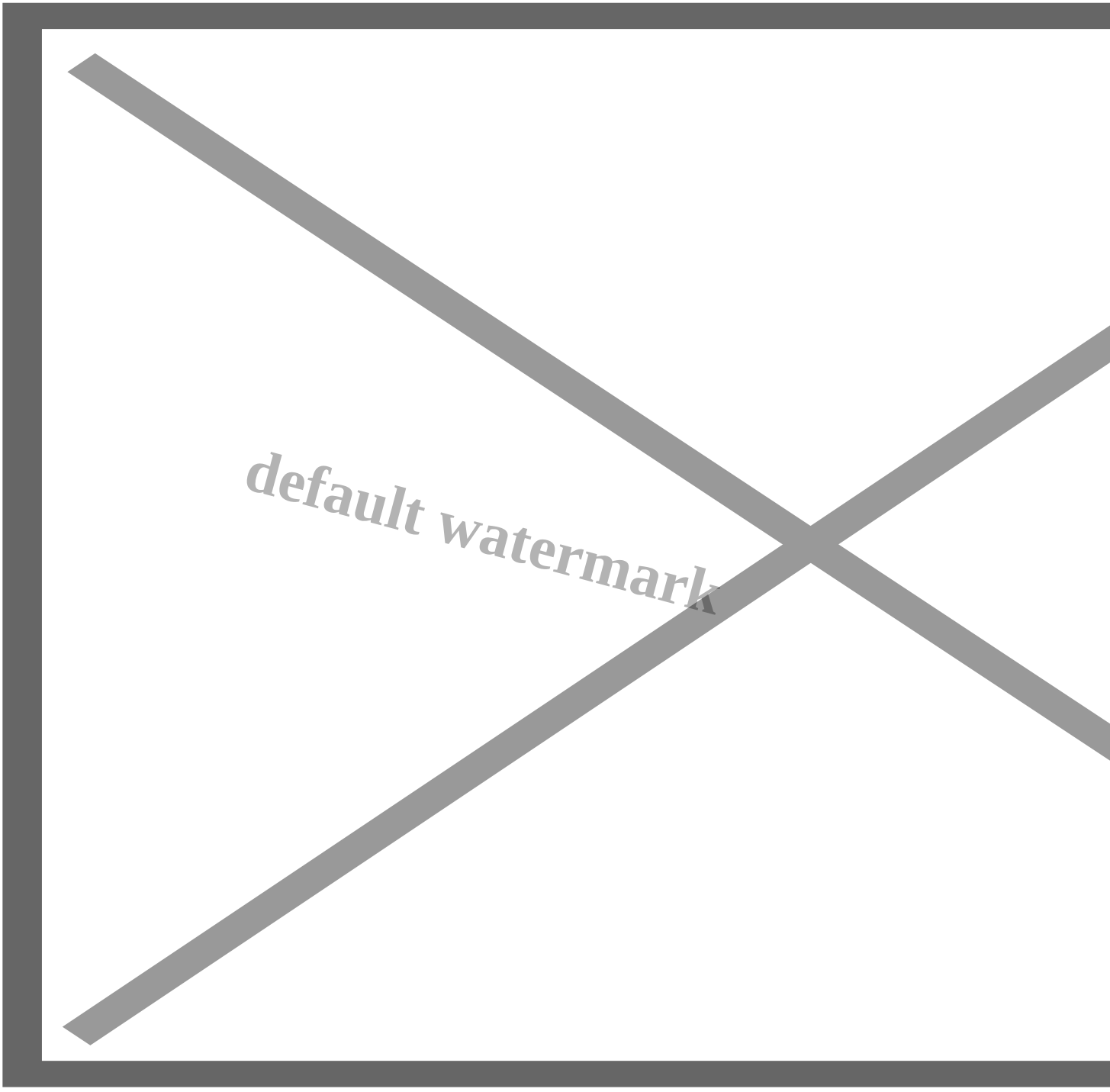
En un cazo calentamos un poco del purÃ© de mango e introducimos la gelatina bien escurrida, retiramos del fuego, removemos para que se diluya bien.



AÃ±adimos todo ello al vaso batidor y trituramos de nuevo. Dejamos que se temple.

Cubrimos la tarta con el purÃ© de mango y dejamos gelificar, primero a temperatura ambiente y luego en el frigorÃfico durante 1 hora aproximadamente.

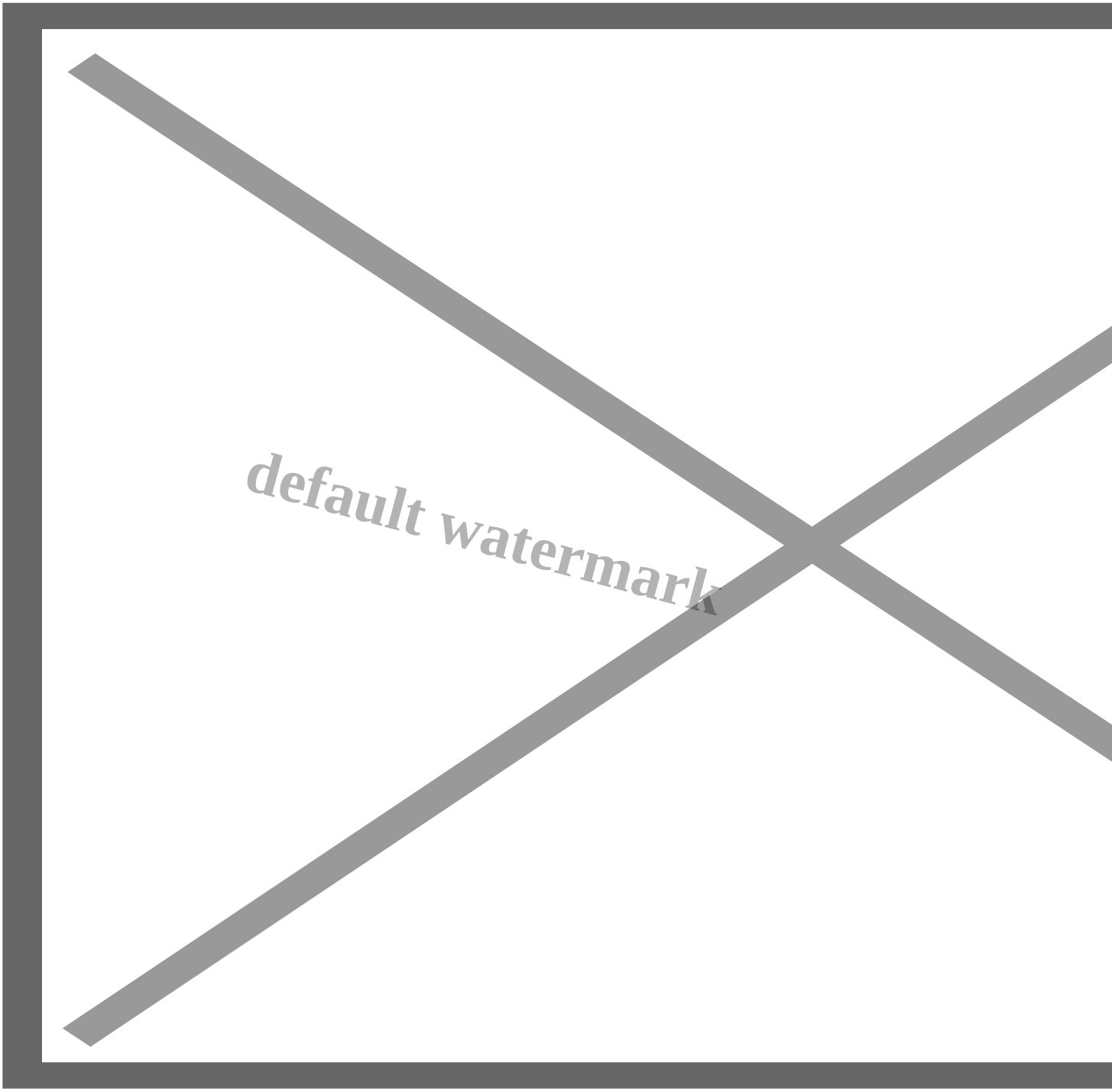

default watermark

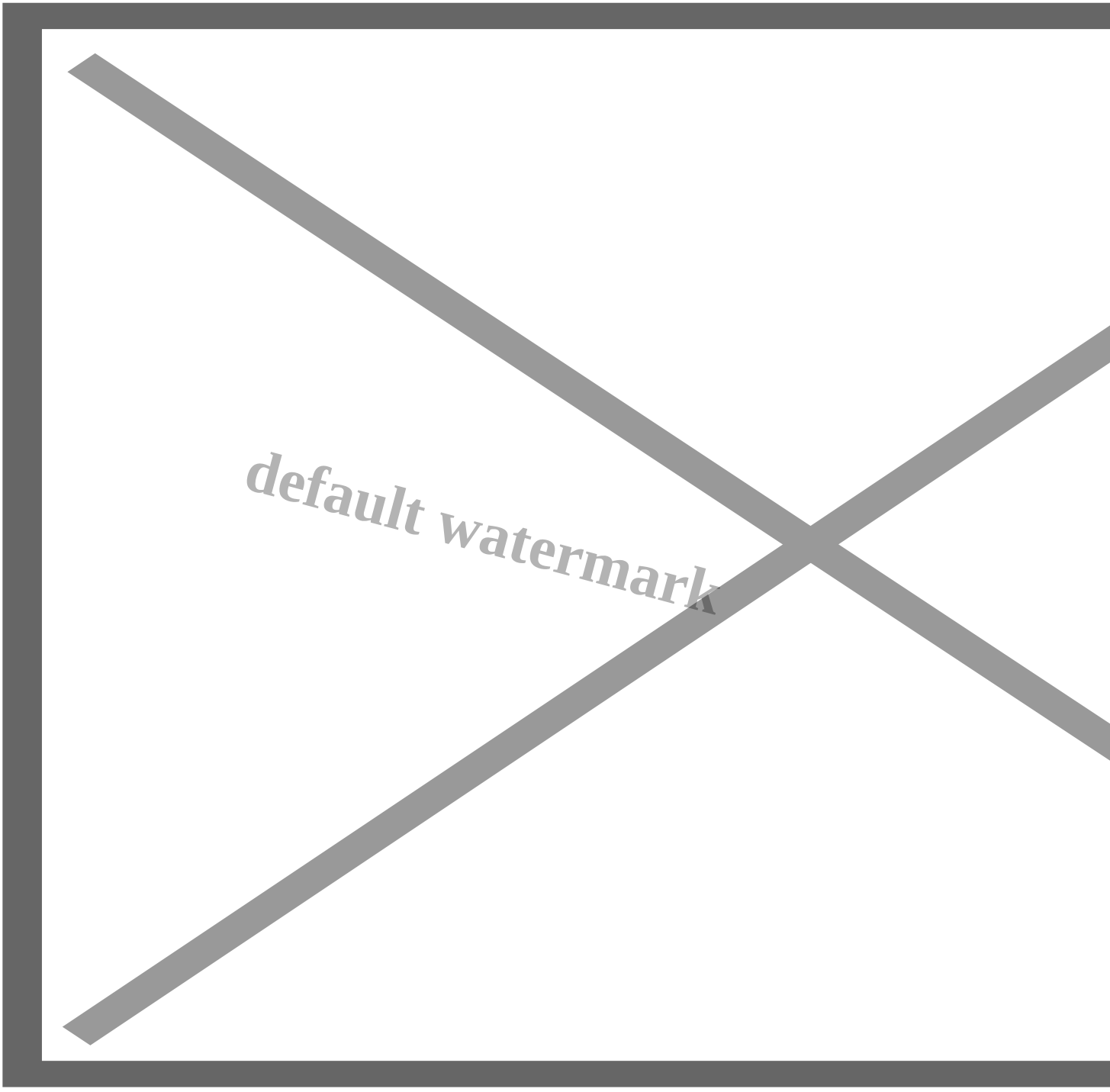


De la cobertura.

Ã?ste paso lo haremos justo antes de servir.

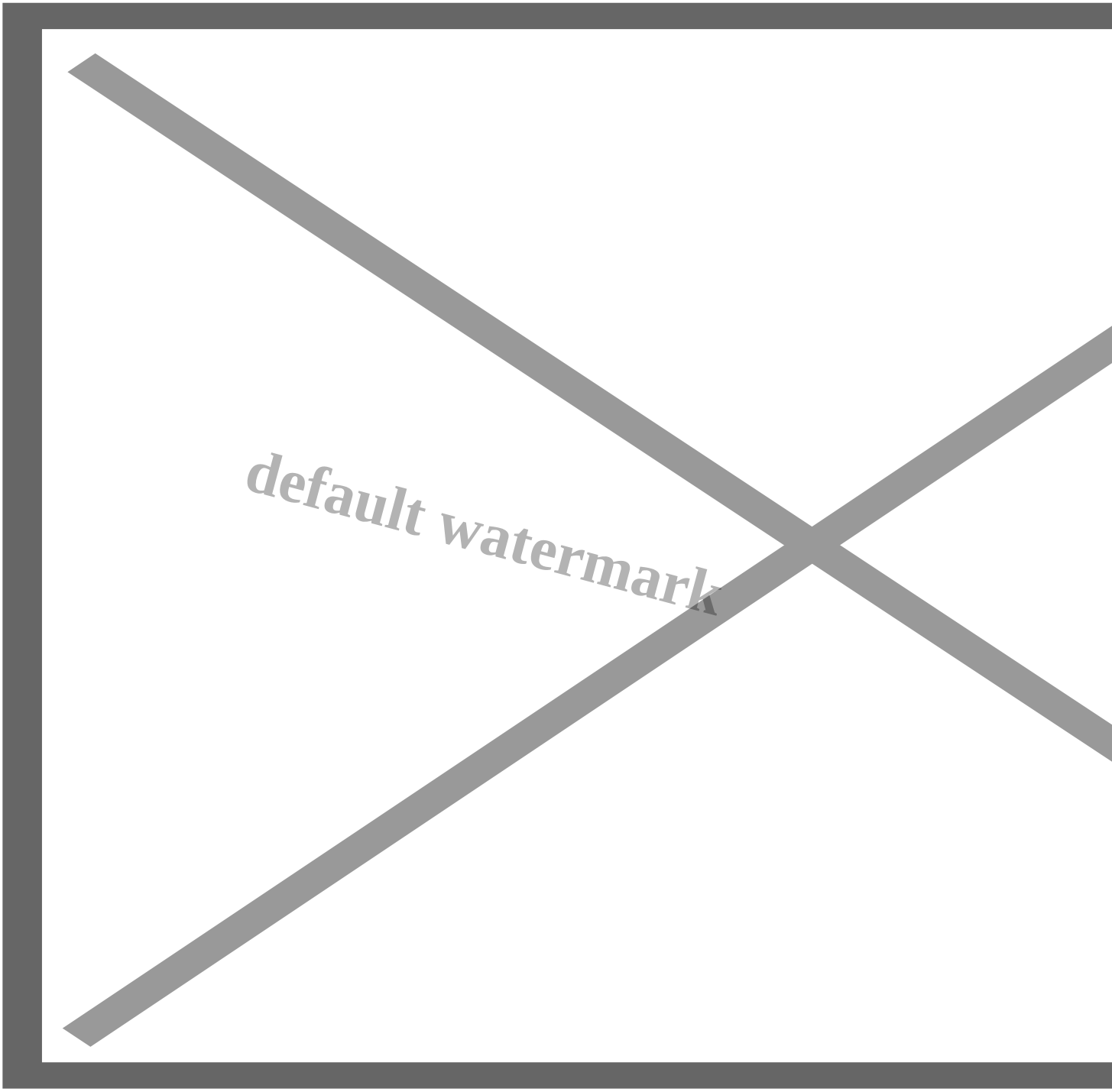
Cortamos unas lÃ¡minas de mango finas, las pasamos a una sartÃ©n caliente sin aceite y dejamos que se hagan un poco por cada lado.


default watermark



Pasamos nuestra tarta al plato o fuente de presentaciÃ³n â?¦..

Retiramos las lÃ¡minas de mango de la sartÃ©n, dejamos templar y las colocamos sobre la tarta como mÃ¡s nos guste a modo de decoraciÃ³n.



Consejo: He realizado todo el proceso de nuestra tarta la vÃspera, excepto la decoraciÃ³n con el mango salteado, que lo he dejado para justo antes de servir. TambiÃ©n podemos poner las lÃ¡minas de mango tal cual, sin pasar por la sartÃ©n.

VisÃÂtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
junio 8, 2018
Autor
admin