



Tarta de mango y requesÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Una tarta casera, un postre con un toque de fruta y queso, relleno de crema de requesón 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 María o similares. Unas 40 galletas aproximadamente.
- 250 gr de mantequilla.
- 1 huevo.

Para la crema de queso.

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

Para la gelatina.

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

Para la cobertura.

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

Preparación:

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 algún trozo no importa.



Añadimos la mantequilla, mezclamos y echamos un huevo, amasamos con las manos hasta conseguir una masa homogénea. 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.







De la crema.

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180°C.

Colocamos el requesón en un bol amplio, cascamos el huevo, agregamos el azúcar, batimos con las varillas eléctricas.



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 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 35 minutos.



De la gelatina.

Remojamos las hojas de gelatina en agua fría.



Por otro lado, pelamos y troceamos el mango, lo introducimos en un vaso batidor y agregamos el azúcar 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.



Añadimos todo ello al vaso batidor y trituramos de nuevo. Dejamos que se temple.

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





De la cobertura.

Este paso lo haremos justo antes de servir.

Cortamos unas láminas de mango finas, las pasamos a una sartén caliente sin aceite y dejamos que se hagan un poco por cada lado.





Pasamos nuestra tarta al plato o fuente de presentaci3n  !..

Retiramos las láminas de mango de la sartén, dejamos templar y las colocamos sobre la tarta como más nos guste a modo de decoraci3n.



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.

Visítanos 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 «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

junio 8, 2018

Autor

admin

default watermark