



Tarta de queso y mango sin horno

Descripción

default watermark



Vamos a hacer un postre sencillo y sin complicaciones, sin horno y con un toque a fruta tropical.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 100 gr de galletas tipo MarÃa. O las que os gusten.
- 80 gr de mantequilla.

Para la crema de queso y mango.

- 200 gr de purÃ© mango.
- 200 gr de queso crema tipo Filadelfia, Mascarponeâ?!
- 110 gr de yogur griego.
- 80 gr de azÃºcar. Podemos variar la cantidad si somos muy golosos.
- 120 ml de nata lÃ¡quida.
- 6 hojas de gelatina neutra.
- 2 cucharadas soperas de leche.
- El zumo de 1/2 limÃ³n.

Para la gelatina de cobertura.

- 150 gr de purÃ© de mango.
- 50 ml de agua.
- 1 cucharada sopera de zumo de limÃ³n.
- 2 hojas de gelatina neutra.

PreparaciÃ³n:

De la base.

Escogemos un molde desmoldable, en este caso redondo de 20 cm de diÃ¡metro por 6 de altura. Forramos la base con papel de hornear y reservamos.



Trituramos las galletas en el accesorio pertinente, las pasamos a un bol, añadimos la mantequilla derretida, mezclamos bien y cubrimos la base de nuestro molde, procurando que quede de igual grosor por todas partes y subiendo un poco por las paredes del molde. Reservamos en la nevera.





De la crema de queso y mango.

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría, reservamos.

Trituramos el mango para hacer el puré, añadimos el zumo de limón y batimos para mezclar bien. Reservamos.

En una cazuela echamos el queso crema y el azúcar, batimos con varillas eléctricas hasta obtener una crema compacta. Añadimos la nata y la leche, seguimos batiendo hasta conseguir una crema.





Ponemos la mezcla al fuego suave, añadimos la gelatina bien escurrida y calentamos **lo justo para que se diluya** y todo quede bien mezclado.

Retiramos del fuego e incorporamos el puré de mango con limón y el yogur griego, mezclamos bien con las varillas eléctricas.



Vertemos el relleno sobre la base de galletas y dejamos enfriar en la nevera, que se cuaje bien, **un par de horas mínimo**, que la superficie de la tarta est  cujada.





De la gelatina de cobertura.

Hidratamos la gelatina en agua fría y reservamos.

Hacemos el puré de mango con la cucharada de zumo de limón y el agua, con la batidora.

Calentamos el puré al microondas, añadimos la gelatina bien escurrida, mezclamos todo bien, que se diluya por completo y vertemos sobre la tarta ya cuajada, **ponemos una cuchara para evitar que se haga un hueco**. Extendemos bien por toda la superficie y llevamos al frigorífico para que se cuaje.





Servimos fría. Podemos adornar con una hojitas de menta o unos gajos de mango o virutas de chocolate ? O servir tal cuál.

Consejo: La haremos de víspera para que quede bien cuajada. Podemos añadir azúcar a la gelatina de cobertura, en caso de ser golosos.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Galletas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Quesos
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 10, 2020

Autor

admin

default watermark