



Vasitos cheesecake de yogur y mango

Descripción

default watermark



Las cheesecakes en tarta nos encantan, pero en raciones individuales son lo mÃ¡s, pones la cantidad deseada, ademÃ¡s si aÃ±adimos fruta naturalÂ¿! Â¡QuÃ© mÃ¡s podemos pedir!

Otras recetas con mango, fresquitas para verano y **sin horno**:

[Tarta de queso y mango sin horno](#) , [Gelatina de mango y mousse de chocolate blanco](#) , [Mousse de mango](#) , [Tarta de mango y requesÃ³n](#) , [Flan de queso y mango](#) .

Ingredientes: (SegÃºn tamaÃ±o de los vasitos 9 unidades).

Para la base.

- 100 gr de galletas, vuestras favoritas, en este caso tostadas de Cúcutara.
- 3-4 cucharadas soperas de zumo de naranja.

Para el relleno.

- 440 gr de yogur griego.
- 250 gr de queso Ricotta. Puede ser el queso crema que os guste.
- 3 cucharadas soperas sin colmar de azúcar o edulcorante.

Para la cobertura.

- 410 gr de mango maduro y limpio.

Para decorar.

- Unos arándanos o frutos rojos, hojitas de menta. Opcional.

Preparación:

Escogemos los vasitos o moldes individuales deseados y reservamos.

De la base.

Trituramos las galletas, no es necesario que queden deshechas (yo lo he hecho en un mortero). Añadimos el zumo de naranja, no todo, tienen que mojarse pero quedar con textura arenosa. Las vamos disponiendo en el fondo de los vasitos, apretando un poco y reservamos.



Del relleno.

En un bol amplio echamos los yogures, el queso y el azúcar, mezclamos bien con varillas eléctricas hasta que nos quede una crema tipo cheesecake. Ponemos la cantidad deseada sobre la base de galleta sin llegar al borde de los vasos, damos unos golpecitos sobre la encimera con los vasos para quitar las burbujas. Reservamos.





De la cobertura.

En un vaso batidor echamos el mango limpio, trituramos con la batidora y vertemos sobre la crema del relleno, volvemos a golpear en la encimera. Tapamos los vasitos con film transparente y llevamos a la nevera **como mÁnimo 2 horas**.



Resulta un postre cremoso, nada empalagoso y con un toque tropical. Decoramos y ¡ya disfrutarlo!

Consejo: Se puede hacer con antelación y decorar justo antes de servir.

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.

Categoría

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

Fecha de creación

junio 25, 2021

Autor

admin

default watermark