

Tarta de queso y mango

(Cheesecake)



Ingredientes

- Molde desmontable de 20 cm
- 100 g galletas María
- 50 g mantequilla
- 300 g queso crema tipo Philadelphia
- 150 ml nata para montar (Crema para batir)
- 250 g leche condensada
- 375 g puré de mango
- 2 cucharaditas zumo de limón
- 20 g gelatina en polvo = 12 hojas
- 100 ml agua

Dedicación: 10 minutos

Enfriado: 4 - 6 horas

Cantidad: 6 - 8 porciones



- 1** Comenzamos quitando el queso crema del frigorífico para que tome temperatura ambiente. Ponemos a hidratar la gelatina en 100 ml de agua fría y preparando el molde. Es desmontable de 20 cm y para desmoldarlo mejor cubrimos la base con papel de horno y los laterales con una tira de acetato o papel de horno.
- 2** Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla fundida, hasta conseguir una masa húmeda. La repartimos por el fondo del molde presionando bien tanto la base como los bordes, para que no queden poros.
- 3** Batimos en un bol el queso crema, si está a temperatura ambiente se bate mejor. Añadimos la **nata**, la **leche condensada**, la pulpa de **mango** y dos cucharaditas de **limón** batiendo entre cada ingrediente. **Reservamos un par de cucharadas de pulpa de mango para la decoración.** Calentamos la gelatina hidratada en el microondas o al baño María y la añadimos poco a poco, sin parar de batir.
- 3** Vertemos la mezcla en el molde, alisamos la superficie y damos unos golpecitos para quitar el aire. **Esparcimos unos montoncitos de pulpa de mango por la superficie** y con un **palillo** vamos uniéndolos con movimientos circulares. **Dejamos enfriar en el frigorífico un mínimo de 4 horas**, hasta que cuaje la tarta.
- 4** Una vez cuajada la tarta desmoldamos soltando el aro y separándolo del acetato con ayuda de una puntilla. Con un par de espátulas separamos la tarta del papel de la base y pasamos la tarta a la fuente en la que vamos a servir. Quitamos el acetato y ya nos queda la tarta lista para servir y disfrutar. Podemos acompañar cada ración con una cucharadita de mango por encima.