# Tarta de queso y mango

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Exótica
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- 5 huevos grandes
- 400 ml de nata líquida
- 6 mangos maduros y grandes
- 100 g. de mantequilla
- 150 g. de azúcar
- 20 galletas digestive
- 1 sobre de gelatina neutra
- 200 ml de agua
- 2 cucharadas de queso de untar

## Preparación:

### Paso 1

Para la base de galleta: Derretimos la mantequilla. Con la picadora trituramos las galletas (si no tuvieses, en un trapo de cocina echamos las 25 galletas y añadimos por encima la mantequilla derretida. Cogemos la mezcla de mantequilla y galletas y la repartimos por la base de un molde desmontable grande (18 cm). Apretamos contra el fondo con la ayuda de una cuchara e introducimos al horno unos 5 minutos para que se endurezca. Sacamos el molde y dejamos enfriar para rellenar con la crema de mango. Para el relleno: Pelamos los mangos y cortamos en trozos pequeños. En una cazuela echamos los trozos de fruta y los cocinamos a fuego

*medio durante 8?10 minutos. Trituramos con la batidora hasta que nos quede un puré fino de fruta. Apartamos 150 g del puré en un vaso para el último paso de la tarta. Ponemos la nata a calentar en un cazo a fuego medio. Cuando este caliente echamos el puré de mango. Dejamos a fuego bajo para que se junte todo ayudándonos con unas varillas. En un bol ponemos los huevos y el azúcar (4 cucharadas, el resto es para la cubierta). Batimos hasta que quede una mezcla homogénea, cremosa y no demasiado espumosa. Apagamos el fuego y apartamos la mezcla. Añadimos la mezcla de huevo y azúcar, removemos bien sin batir y dejamos reposar fuera del fuego. El siguiente paso es verter sobre la base de galletas toda la mezcla que tenemos reservada y la introducimos en el horno precalentado a 190 ºC entre 30 y 40 minutos. Retiramos del horno y dejamos enfriar en la nevera durante unas horas. Para la cubierta: Vaciamos el contenido de un sobre de gelatina neutra en un bol que este seco. De 200 ml de agua fría separamos una tacita y le añadimos la gelatina neutra. Ponemos el resto del agua en un cazo al fuego hasta que hierva. Retiramos y vertemos el agua caliente en el recipiente donde se había dejado la gelatina. Removemos o batimos hasta su completa disolución. En otro bol echamos el puré de mango que nos quedaba, el azúcar restante (2 cucharadas) y 2 cucharadas de queso de untar. Batimos ligeramente toda la mezcla para que quede homogénea y sin grumos. Sacamos el recipiente con el resto de la tarta y le añadimos esta crema. Volvemos a introducir en la nevera unas 2?3 horas.*