

TARTA-CHEESECAKE de MANGO con CHOCOLATE

Ingredientes para molde de 20 cm:

Galletas María 100 gr
Mantequilla 30 gr
Chocolate blanco 250 gr
Mango 270 gr
Queso crema 300 gr
Nata (crema de leche) al 35% 70 gr
Gelatina neutra 8 gr.

Preparación de la base:

Moler las galletas colocando primero en una bolsa y golpear para tener trozos pequeños.
Llevar los trozos a la licuadora y convertirlas en polvo.
Derretir la mantequilla.
Colocar en un bol el polvo de galletitas molidas e incorporar la mantequilla.
Amasar con las manos para integrar los dos ingredientes.
Colocar la masa en la base del molde apretando para hacer la base del postre.
Llevar a la nevera por 30 minutos para que compacte la galleta.

Preparación del relleno:

Pelar y cortar el mango en pequeños trozos.
Licuar el mango, el queso crema, el chocolate blanco derretido y la nata (crema de leche).
Hidratar la gelatina neutra con 4 cucharadas a agua.
Cuando haya hidratado calentar en el microondas por 10 segundos para derretir.
Incorporarla al resto de ingredientes y licuar todo hasta conseguir una crema.





Armado:

Forrar un molde desmontable con acetato alrededor del aro. Esto permitirá que no se pegue y al desmoldar quedará perfecto.

Rellenar con la crema y refrigerar por 2 horas.

Pasado este tiempo retirar de la nevera, desmoldar, quitar el acetato con cuidado y decorar trocitos de mango y listo.

TIPS: para decorar con topping de Chocolate blanco

Preparar una ganache con 150 gr de chocolate blanco y 50 ml nata al 35%.

Partir en pequeños trozos el chocolate, calentar la nata, dejar unos minutos que nata caliente derrita el chocolate y mezclar para integrarlos.

Dejar reposar 2 horas para extenderla bien.

Decorar con una capa de ganache.

¡Hasta la próxima!