Receta de Tarta de Queso y Mango

06 Sep 2019

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este rico postre para que lo preparéis en casa para vuestra familia, se trata de una rica **Tarta de Queso y Mango**, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Galletas maría (un paquete)
- Mantequilla sin sal (cinco cucharadas, a temperatura ambiente)
- Azúcar (tres cucharadas)
- Queso philadelphia (una tarrina pequeña)
- Gelatina neutra (14 grs)
- Leche condensada (una lata pequeña)
- Mangos (4 para relleno y 2 para decorar)
- Yogur natural (uno)
- Zumo de limón exprimido (tres cucharadas)
- Agua tibia (medio vaso)

Modo de Preparación

1. ***Para la base:***
2. Precalentar el horno 175º
3. Derretir la mantequilla en un cazo
4. Triturar las galletas María hasta que se hagan una harina
5. Poner la harina de galletas y el azúcar en un bol y lo mezclar bien, luego volcarlo en un molde desmontable y añadir la mantequilla derretida, presionar muy bien hasta que se haga una masa compacta
6. Hornear la base durante 10 a 15 minutos hasta que se dore un poquito la galleta, dejarla enfriar
7. ***Para el Relleno:***
8. Cortar los 4 mangos mas maduros y sacarlos la pulpa con una cuchara
9. Colocar la gelatina en forma de lluvia sobre el medio vasito de agua para que se disuelva, y lo dejarla durante 5 minutos hasta que se vea espesa, luego colocar a fuego bajo esa gelatina, para que se hidrate, mezclando hasta que se disuelva, apagar el fuego y reservar
10. En el baso de la batidora o una licuadora, agregar la gelatina ya hidratada (aún caliente), el queso, los mangos cortados, la leche condensada, el yogur, el jugo del limón y batirlo todo muy bien hasta que quede una crema homogénea
11. Verter la crema sobre la masa de galleta y ponerlo en el frigorífico hasta que cuaje, entre 3 y 4 horas
12. Sacar la tarta, desmoldar con cuidado y la decorarla a vuestro gusto con el resto del mango

13. Servir fresquita y...buen provecho!!!