

TIRAMISÚ DE MANGO



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Jessica Tello S



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

NO HAY NADA MEJOR....., LO PUEDO ASEGURAR.

Ingredientes para 10 personas :

- 3 MANGOS
- 150 GR. de AZÚCAR
- 3 HOJAS DE GELATINA
- 1 TARRINA de MASCARPONE
- 2 PAQUETES de BIZCOCHOS DE SOLETILLAS
- 2 HUEVOS
- 250 GR. de NATA
- 100 GR. de BRANDY
- ZUMO DE 2 NARANJAS
- 1 VASO de ZUMO DE MANGO O TROPICAL

Preparación:

Paso 1

POR UN LADO PELAMOS 2 MANGOS Y MEDIO, LOS CORTAMOS MUY PEQUEÑOS Y LO PONEMOS EN UN CAZO CON 2 CUCHARADAS DEL ZUMO DE NARANJA Y 100 GR. DE AZÚCAR. LOS DEJAMOS COCER HASTA QUE HACEMOS UNA MERMELADA Y TRITURAMOS. RESERVAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR. POR OTRO LADO MEZCLAMOS EL ZUMO DE MANGO, EL BRANDY Y EL RESTO DE ZUMO DE NARANJA Y LO CALENTAMOS. PONEMOS A REMOJO LA GELATINA PARA HIDRATARLA. RETIRAMOS 4 CUCHARADAS DEL ZUMO Y LE AÑADIMOS LA GELATINA PARA DILUIRLA Y DEJAMOS TEMPLAR.

Paso 2

SEPARAMOS LAS YEMAS DE LAS CLARAS. MONTAMOS LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE CON 25 GR. DE AZÚCAR. MIENTRAS PONEMOS EN UN BOL EL QUESO CON LAS YEMAS Y LA MERMELADA DE MANGO Y MEZCLAMOS BIEN LE AÑADIMOS EL ZUMO CON LA GELATINA Y MEZCLAMOS. CUANDO EL MERENGUE ESTÉ LISTO LO AÑADIMOS A LA MEZCLA CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTE. LUEGO PONEMOS LA NATA A MONTAR CON 25 GR. DE AZÚCAR. Y CUANDO ESTÉ SEMI-MONTADA TAMBIÉN LO AÑADIMOS A LA MEZCLA ANTERIOR CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.

Paso 3

EN UN MOLDE DESMOLDABLE, BAMOS MOJANDO LIGERAMENTE LAS MITADES DE BIZCOCHO Y LOS COLOCAMOS DE PIÉ POR TODO EL LATERAL DEL MOLDE Y EN EL FONDO. AÑADIMOS LA MITAD DE LA MEZCLA DE LA CREMA. VOLVEMOS A MOJAR LOS BIZCOCHOS Y PONEMOS OTRA CAPA BASE Y TERMINAMOS DE CUBRIR CON LA CREMA. CON EL MEDIO MANDO QUE NOS QUEDA HACEMOS LÁMINAS MUY FINAS Y DAMOS FORMA DE ROSA PARA DECORAR. DEJAMOS EN EL FRIGORÍFICO 24 HORAS. DECORAR AL GUSTO.