# Tarta de queso y Mango | Tarta cheesecake de Mango

## Ingredientes



Molde desmontable de 20 cm = 8 - 10 raciones

- 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

## Sobre esta receta

Tarta de queso y Mango. Hoy veremos cómo hacer una deliciosa Tarta Cheesecake de Mango sin horno. Es un postre muy refrescante con el que disfrutaremos de la cremosidad del queso combinada con el delicioso sabor tropical del mango, lleno de sabor y muy fácil de preparar. Lo que más me gusta de esta tarta es su sabor, ya que me encanta el sabor del mango, y siempre dejo parte del puré de mango para acompañar la ración de tarta. Además esta es una tarta que podemos hacer con otras frutas, como el melocotón...

## Preparación

1. Comenzamos quitando el queso crema del frigorífico para que tome temperatura ambiente. Comenzamos poniendo 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. Para que no se suelte untamos el borde con mantequilla. 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.
2. Para la tarta 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, y añadiendo el siguiente a medida que se integre. 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. Vertemos la mezcla en el molde, alisamos la superficie y damos unos golpecitos para quitar el aire. Esparcimos unos montoncitos de puré 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.
3. Una ver 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 de queso y mango, lista para servir y disfrutar. Podemos acompañar cada ración con una cucharadita de mango por encima.

# Tarta de queso y Mango | Tarta cheesecake de Mango

## Trucos y Consejos para esta tarta de queso y mango

- Para la base de la tarta utilizamos galletas tipo maría, unidas con mantequilla fundida. Si vemos que queda muy seca podemos añadir un chorrito de leche, aunque esta proporción está perfecta.
- Para que se aguante la tarta, por ser mucha cantidad, vamos a utilizar gelatina. Son dos sobres de gelatina neutra = 20 g, ó 24 g de grenetina, ó 12 hojas de gelatina (previamente hidratadas en agua fría) ó 8 g de agar agar.
- Puede cambiarse la leche condensada por 250 g de chocolate blanco fundido. En este caso utilizaríamos la mitad de la gelatina, es decir 10 g.
- Si utilizas gelatina en hojas, las dejas hidratar en agua fría unos 10-15 minutos. Calientas tres o cuatro cucharadas de nata que reservarías antes y añades la gelatina bien escurrida, removiendo hasta que se disuelva. La añades crema poco a poco sin parar de remover.
- Podemos hacer el puré de mango triturando dos mangos maduros, hasta que formen una crema fina. Si queremos afinarla más la colaríamos o pasaríamos por un chino. En lugar de pulpa de mango podemos utilizar unos melocotones (duraznos), por ejemplo.
- La nata para montar se conoce también como crema de leche, crema de batir, crema para chantillí, crema doble, heavy whipping cream... y siempre debe ser de un contenido en materia grasa = MG mayor del 30%.