

Mostachón de Mango



Tiempo de
preparación

120 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 1 Taza Claras de Huevo San Juan®
- 1 cucharadita cremor tártaro
- 1 cucharadita esencia de vainilla
- 1 ½ tazas azúcar
- 2 tazas galletas saladas
- 3 tazas nuez
- 2 tazas queso mascarpone

½ taza azúcar glass

½ taza crema de coco

2 cucharadas ralladura de limón

5 Piezas mango

Preparación

1 Precalienta el horno a 160 °C.

2 Bate las Claras de Huevo San Juan® y el crémor tártaro hasta obtener picos firmes, agrega la vainilla, el azúcar poco a poco y en forma de lluvia, y bate hasta que se vea brillante y forme picos.

3 Incorpora de manera envolvente las galletas y las nueces. Vierte en un aro para horno de 15 cm de diámetro con papel encerado y hornea 1 hora. Deja enfriar y desmolda.

4 Para la crema de coco, mezcla en una batidora el queso mascarpone frío, el azúcar glass, la crema de coco fría, la ralladura de limón y bate por 10 minutos hasta que doble su tamaño y tenga una consistencia firme. Refrigerera por 30 minutos.

5 Sobre una tabla corta el mango en medias lunas muy delgadas y forma una flor con ayuda de tus manos, empezando del centro hacia afuera.

6 Cubre la superficie del mostachón con la crema de coco y decora con el mango en forma circular simulando una flor.

7 Sirve y disfruta.