Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de mango

45min · 8 raciones · 296 kcal

Ingredientes

- Ralladura de media lima
- **75gr** de azúcar glass
- **70gr** de crème fraîche
- **200gr** de queso cremoso (Arla)
- **2** huevos

BASE

- **100gr** de galletas Lotus
- **40gr** de mantequilla (temperatura ambiente)

COBERTURA DE MANGO

- **15gr** de azúcar glass
- **150gr** de mango maduro (sin piel ni hueso) en trozos
- **100**-150gr de mango maduro cortado en tiras
- **1** maracuyá (pulpa y semillas)

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 200°C con calor arriba y abajo.
2. Mojamos y escurrimos una lámina de papel de hornear de aprox. 40x40cm y forramos un molde desmontable de 18-20cm de diámetro.
3. Trituramos las galletas, agregamos la mantequilla, mezclamos y colocamos en la base del molde.
4. Ponemos en el vaso de la batidora la ralladura de lima, el azúcar glass, la crème fraîche, el queso, los huevos, y mezclamos.
5. Vertimos la mezcla en el molde preparado y horneamos 45-50 min a 160°C, retiramos del horno, dejamos templar y metemos en el frigorífico un mínimo de 4 horas.
6. Una vez pasadas las 4 horas, sacamos del frigorífico, desmoldamos y preparamos la cobertura de mango.
7. Trituramos 150gr de mango con el azúcar glass y vertimos el puré sobre la tarta.
8. En el centro le ponemos las tiras de mango y el maracuyá.

RECOMENDACIONES

Al ser una preparación líquida es necesario que el papel la recoja para que no se salga.

POR RACIÓN				
	4,4 g Proteínas	**19 g** Grasas	**29 g** Hidratos	**1,5 g** Fibra

Hecho con CookNest