Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de mango

8 raciones 587 kcal

Ingredientes

BASE

- **180 g** de anacardos
- **80 g** de galletas tipo Digestive
- **80 g** de mantequilla derretida
- Una pizca de sal

CREMA

- **300 g** de mango maduro triturado
- **400 g** de queso crema
- **200 ml** de nata para montar
- **80**-100 g de azúcar
- **1 cucharadita** de vainilla
- Zumo de ½ limón
- **6 hojas** de gelatina

COBERTURA

- **200 g** de mango triturado
- **2 hojas** de gelatina
- Un chorrito de limón

Elaboración

1. Tritura los anacardos dejando algunos trocitos pequeños para aportar textura.
2. Tritura las galletas y mézclalas con los anacardos, la mantequilla derretida y una pizca de sal.
3. Presiona bien la mezcla en la base del molde y reserva en la nevera unos 30 minutos.
4. Tritura los 300 g de mango con el zumo de limón.
5. Hidrata las 6 hojas de gelatina en agua fría durante 5-10 minutos. Calienta una pequeña parte del puré de mango, retira del fuego y disuelve ahí la gelatina bien escurrida.
6. Mezcla el queso crema con el azúcar y la vainilla. Añade el mango con la gelatina.
7. Monta la nata hasta que quede semimontada e incorpórala poco a poco con movimientos suaves.
8. Vierte la crema sobre la base y deja reposar en la nevera mínimo 6 horas, aunque queda mejor de un día para otro.
9. Para la cobertura, hidrata las 2 hojas de gelatina. Calienta una pequeña parte del mango triturado, disuelve la gelatina y mézclala con el resto.

10 Vierte sobre la cheesecake ya cuajada y vuelve a refrigerar unas 2 horas.

11 Desmolda y termina con mango fresco.

RECOMENDACIONES

Para un molde de 18-20 cm.
Queda mejor si reposa de un día para otro.
Yo le he puesto unas láminas de mango formando una flor y unas hojitas de hierbabuena.

POR RACIÓN	11 g Proteínas	46 g Grasas	38 g Hidratos	2,4 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya