la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú de mango

6 raciones 551 kcal

Ingredientes

- **250 gr** mascarpone
- **200 ml** nata
- **120 gr** azúcar
- **1** mango
- **1 taza** de leche
- **12** soletillas
- **50 gr** chocolate blanco
- **1** lamina chocotransfer

POR RACIÓN

Proteínas	**6,3 g**
Grasas	**35 g**
Hidratos	**53 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. En un bol añade mascarpone y mitad del azúcar, bate bien hasta integrar y obtener una crema suave.
2. Monta la nata fría con la otra mitad de azúcar.
3. Añade la nata montada a la crema y mezcla con movimientos suaves y envolventes.
4. Añade el mango cortado en cuadritos y mezcla bien
5. Mojamos las soletillas en la leche y las ponemos en la base.
6. Añade una capa de crema y encima otra capa de soletillas
7. Fundimos el chocolate blanco y se lo ponemos sobre la lámina chocotransfer.
8. Ponemos la lámina encima del tiramisú y dejamos enfriar en la nevera hasta endurecer el chocolate.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos