

Tarta cremosa de mango y limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 8hrs. 0min

Tiempo total: 8hrs. 25min , Número de porciones: **9**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-cremosa-de-mango-y-limon>

Preparación

En un tazón, mezcle las galletitas trituradas, el azúcar y la manteca derretida. Mezclar bien hasta que la mezcla parezca arena húmeda. Prensar en molde para hornear con fonde desmontable. Enfriar en el congelador hasta que el relleno esté listo. Para el relleno: poner los malvaviscos, el puré de mango, jugo de limón, el limón y el azúcar y la ralladura en una olla la salsa de mediana a fuego medio. Poco a poco derretir los malvaviscos hasta que todos los ingredientes se convierten en una mezcla de jarabe. Añadir la gelatina disuelta en agua fría y esperar a que se disuelvan los cristales en la mezcla de malvavisco y mango. Enfriar y reservar. Con un batidor de mano (o batidora eléctrica a velocidad media) batir la crema de leche y el yogurt durante 2-3 minutos. Incorpore a la mezcla de mango, incorporándola bien. Vierta el relleno sobre la corteza preparada. Cubra y congele la tarta durante 8 horas o mucho mejor, congelar durante la noche. Sirva congelado y mantener las sobras congeladas (si es que le quedan sobras! ;))

Ingredientes

- Para la corteza: 2 taza/s Galletitas molidas
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Manteca derretida
- Para el relleno: 5 taza/s Malvaviscos sabor vainilla
- 1 taza/s Puré de Mango
- Ralladura de Cáscara de 1 limón
- Jugo de 1 limón
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 sobre/s Gelatina en polvo disuelta en 2 cucharadas de agua
- 2 taza/s Crema de leche
- 1 Yogurt de limón o mango

Categorías

Cumpleaños, Cumpleaños, Día de la Madre, Día de la Madre, Año Nuevo, Año Nuevo, Día Especial, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Todo el año, Frutas, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Postre

