

# Cazuelita de Mango



## Ingredientes

### Armado

Jarabe natural: 50 cc

Soletas: c/n

### Crema suave de queso

Azúcar: 100 grs

Extracto de vainilla: 30 cc

Crema para batir: 300 cc

Queso Crema: 370 grs

Yemas: 100 cc

### Decoración

Cubos de mango: 50 grs

Menta: c/n

Moshi de mango: 1 Unidad

Frambuesas: 2 Unidades

Soletas: c/n

## Preparación de la Receta

### Crema Suave de queso

- Batir el queso con el azúcar, el extracto de vainilla y las yemas.
- Mezclar de manera envolvente con la *crema* batida.

### Armado

- Disponer en el molde las *soletas* remojadas en el jarabe.

- Intercalar con la *crema* suave de queso.

## Decoración

- Disponer el mango en cubos, el moshi, la *menta* y la frambuesa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuelita-de-mango>