Cazuelita de Mango



Ingredientes

Armado

Jarabe natural: 50 cc

Soletas: c/n

Crema suave de queso

Azucar: 100 grs
Crema para batir: 300 cc
Yemas: 100 cc

Extracto de vainilla: 30 cc
Queso Crema: 370 grs

Decoración

Cubos de mango: 50 grs
Menta: c/n
Frambuesas: 2 Unidades

Moshi de mango: 1 Unidad
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