

# Copa de las Islas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de las islas

**Merengue italiano:** 70 g

**Jugo De Lima:** 60 cc

**Gelatina sin sabor:** 16 grs.

**Yogurt Natural:** 100 g

**Jugo de mango:** 50 cc

**Jugo de Naranja:** 80 cc

### Jalea de mango y especias

**Mango fresco cortado en cubos:** 50 g

**Gajos de mandarinas:** 50 g

**Especias:** A gusto

**Jugo de mandarina:** 50 cc

**Pulpa de mango:** 200 g

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

## Preparación de la Receta

### Jalea de mango y especias

- Coloque la pulpa de mango y el *jugo de mandarina* en una olla y caliente levemente.
- Baje el fuego añada las rodajas de *mandarina*, el mango, las *especias* y la *gelatina* hidratada.
- Retire del fuego y leve a un baño de maría invertido revolviendo bien.
- Rellene la base de copas con la mezcla y lleve a la heladera durante 30 minutos.

### Crema de las islas

- Coloque el *jugo* de lima, el de *naranja* y el *jugo* de mango en una olla y caliente levemente a 60°C.
- Retire del fuego, añada la *gelatina* y lleve a un baño maría invertido revolviendo.

- Agregue el merengue y mezcle con el batidor hasta integrar
- Añada el yoghurt, continúe batiendo y vuelva a enfriar a baño maría invertido.

## **Armado**

- Retire las copas de la heladera, rellene con la *crema* y vuelva al frío.

## **Presentación**

- Sirva las copas acompañadas de frutas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/copa-de-las-islas>