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