Pastel helado de mango

Ingredientes

Jugo de Limón: 3 cdas.
Leche Condensada: 1 Lata
Agua: 1/2 Taza
Mango: 4 Unidades
Gelatina: 14 g
Manteca: 200 g
Yogurt Natural: 1 Taza
Azucar: 3 cdas.
Queso Crema: 290 g
Galletitas de vainilla: 340 g

Preparación de la Receta

Para la base del pastel

precalentamos el horno a 350&ordm

- F
- Luego, molemos la galletas de vainilla en la licuadora hasta completar 1 ½ tazas
- Derretimos la *mantequilla* en una olla honda pequeña
- Combinamos la galleta molida con el azúcar y la *mantequilla* en un tazón, vaciamos dentro del molde de pastel y presionamos hacia el fondo del mismo hasta comprimir bien, sumamos azúcar y *manteca* derretida.

Para preparar el relleno

vertemos la gelatina en forma de lluvia sobre una taza pyrex con el agua, dejamos reposar durante 5 minutos hasta que est&eacute

- Espesa
- Ponemos a calentar la taza con la *gelatina* ya hidratada dentro de una olla con agua a fuego bajo mezclando hasta que se disuelva
- Apagamos el fuego.

- Cortamos los cuatro mangos más maduros, les quitamos la pulpa con una cuchara y molemos en la licuadora
- Agregamos el queso, la leche condensada, el *jugo* de *limón*, el *yogur* y la *gelatina* líquida y licuamos hasta que quede una mezcla muy tersa
- Debe quedar un litro de la misma, si hace falta, agregamos más mango.
- Vertemos la mezcla de mangos sobre la galleta y llevamos al refrigerador hasta que cuaje.
- Retiramos del refrigerador, desmoldamos y colocamos en un platón
- Conservamos refrigerado.
- Servimos en rebanadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-helado-de-mango