

# Postre de frutas tropicales con crema

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Azúcar blanco: 1 cda

Frutilla: 1 Unidad

Papaya: 1/2 Unidad

Menta fresca:

Yogurt griego: 1 Unidad

Azúcar moreno: 1/2 cda

Maracuyá: 1 Unidad

Mango: 1/2 Unidad

Anana: 1 Rodaja

Queso mascarpone: 150 g

## Preparación de la Receta

### Para empezar

- *Pelar y cortar el ananá, la papaya y el mango*
- *Colocarlas en un bol junto al jugo de lima y añadir las hojas de menta*
- *Dejar reposar la mezcla.*
- *Por otro lado, en una batidora, mezclar el yogurt con el mascarpone, un poco de ralladura de lima, el azúcar moreno y el azúcar blanco.*
- *Emplatar en un copa la macedonia de frutas y cubrir con la **crema** de mascarpone y yogurt.*
- *Por último, decorar con unas rodajas de frutilla, una hoja de menta y la pulpa del maracuyá.*
- *Servir.*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-frutas-tropicales-con-crema>