

# Tarta de chocolate y mango

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Base 1

**Azucar:** 150 grs.

**Yemas:** 5 Unidades

**Agua:** 100 cc

### Base 2 (merengue italiano)

**Chocolate amargo:** 200 g

**Azucar:** 120 grs.

**Claras:** 2 Unidades

**Glucosa:** 1 cda.

**Agua:** 2 cdas.

### Mangos caramelizados

**Manteca:** 30 g

**Mangos:** 2 Unidades

**Azucar:** Cantidad necesaria

### Masa

**Sal Marina:** A gusto

**Manteca blanda:** 60 grs.

**Azucar:** 60 grs.

**Yema:** 1 Unidad

**Cacao Amargo:** 15 grs.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina:** 125 grs.

**Chocolate semi amargo derretido:** 30 g

### Mousse

**Crema de leche:** 300 cc

## Puré de frutas

**Menta fresca picada:** Cantidad necesaria  
**Damascos secos hidratados:** 2 Unidades

**Mango maduro:** 1 Unidad

## Varios

**Salsa de chocolate:**

**Cacao:** Cantidad necesaria

**Avellanas bañadas en caramelo:**

**Menta:** Hojas

**Salsa de caramelo:**

## Preparación de la Receta

### Masa

- Tamice los ingredientes secos ( *harina*, el cacao, la sal y una cucharada de azúcar)
- En una batidora coloque la *manteca* y el azúcar a batir hasta lograr una *crema*.
- Agregue el **chocolate** derretido y la yema.
- Luego incorpore los ingredientes secos y un poco de agua si es necesario.
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera por 30 minutos.
- Retire espolvoree con *harina* y estire.
- En moldes previamente enmantecados coloque la masa, coloque dentro un papel aluminio con porotos.
- Lleve al horno a 180° por 8 minutos.

### Puré de frutas

- Hidrate los damascos secos con agua caliente y corte en cubos.
- Pique la *menta*.
- Procese el mango y tamice.
- Agregue los damascos hidratados, la *menta* y procese.

### Base 1

- En una olla coloque el azúcar y el agua para realizar un *almíbar* claro, punto bolita y retire.
- Bata las yemas a blanco e incorpore el *almíbar* a las yemas, en forma de hilo.
- Lleve a baño maría por 5 minutos batiendo hasta espesar.
- Retire del fuego y siga batiendo hasta que enfríe. Reserve.
- En un bowl mezcle con el puré de frutas.

### Base 2 (Merengue italiano)

- Prepare un *almíbar* con agua, azúcar y glucosa.

- Incorpore el *almíbar* a las claras batidas en forma de hilo y siga batiendo hasta que enfríe.
- Derrita el *chocolate* a baño maría.
- Bata la *crema* de leche.
- Incorpore al merengue italiano el *chocolate* derretido.

## Mousse

- Mezcle la base 1 con la base 2 y por último agregue la *crema* de leche batida.
- Reserve en la heladera por 3 horas.

## Mangos caramelizados

- Pele y corte los mangos en láminas.
- En una sartén con *manteca* coloque los mangos y espolvoree con azúcar.
- Deje caramelizar.

## Presentación

- En un plato coloque la tarta de *chocolate*, rellene con la *mousse* de *chocolate* y los mangos caramelizados rocíe con la salsa de caramelo y salsa de *chocolate*.
- Decore con *menta*, una *avellana* bañada en caramelo y espolvoree con cacao.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-chocolate-y-mango>