Tarta de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 30 g
Yogurt: 1 Unidad
Nata/ crema líquida: 150 Ml.
Coco rallado: 10 g
Gelatina: 1 Hoja
Masa brisa: 1 Plancha
Mangos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para empezar

- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Primero, colocamos la masa en un molde bajo para tartas, la pinchamos y colocamos por encima papel de hornear con algún peso (garbanzos por ejemplo).
- Horneamos unos 15 minutos a 180º C.
- Por otro lado, colocamos la *gelatina* en agua fría unos 5 minutos para que se hidrate.
- Seguidamente, ponemos 25 ml de nata/ *crema* en una *cacerola* al fuego
- Cuando empiece a *hervir*, añadimos la *gelatina* escurrida, revolvemos y cuando espese lo retiramos del fuego
- A continuación, montamos 125 ml de *nata/ crema*, y la mezclamos con el coco, el azúcar, el *yogur* y la *nata* con *gelatina*
- Removemos con movimientos envolventes para que la *nata* baje lo menos posible
- Cuando tengamos lista la base de la tarta, la sacamos del horno y la rellenamos con la mezcla anterior
- Colocamos por encima el mango cortado en rodajas muy finas y reservamos en la heladera para que se solidifique el relleno
- Una vez que enfríe, la podemos servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-coco