

Tarta de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 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 180°C.
- 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 180° 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>