

Tarta individual de coco y mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crocante de coco

Azucar: 100 grs.

Manteca pomada: 100 grs.

Claras: 2 Unidades

Harina: 80 grs.

Coco rallado: 30 grs.

Laminas de mango

Agua: 1 1/2 Taza

Mango: 1 Unidad

Azucar: 1 1/2 Taza

Relleno

Leche de coco: 300 g

Crema de leche: 200 grs.

Chocolate con leche: 100 g

Azucar: 100 grs.

Yemas: 4 Unidades

Tarta dulce

Huevo: 1 Unidad

Harina: 300 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

Manteca fría: 150 grs.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Tarta dulce

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con el azúcar impalpable, la *manteca* y la ralladura de *naranja*, procese unos segundos y agregue el *huevo*, procese nuevamente hasta unir por completo los ingredientes.
- Retire la masa de maquina y termine de unirla con las manos, envuelva con papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa.
- En 6 moldes individuales para tarteletas previamente enmantecados y enharinados acomode la masa retirando el excedente de los bordes
- Deje descansar nuevamente en la heladera durante 30 minutos.
- Una vez reposada la masa, pinche las tarteletas con un tenedor y dore en horno a 180°C durante 15 minutos.

Relleno

- Pique el *chocolate*.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- En una olla caliente la leche de coco.
- Coloque las yemas en un bowl junto con el azúcar y mezcle
- Una vez que la leche de coco rompa el hervor vierta de a poco sobre las yemas mientras mezcla, luego vierta sobre el *chocolate* picado y mezcle hasta fundir el *chocolate*.
- Una vez tibio el *chocolate* incorpore la *crema* de leche batida y mezcle.

Laminas de mango

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar y lleve a fuego hasta obtener un *almíbar*.
- Con la ayuda de una mandolina corte finas laminas del mango con su piel
- Reserve en un bowl y una vez obtenido el *almíbar* vierta sobre estas
- Deje reposar durante 2 horas.

Crocante de coco

- Coloque la *manteca* pomada en un recipiente junto con el azúcar y el coco, mezcle bien y agregue la *harina* junto con las claras mientras mezcla hasta incorporar los ingredientes por completo
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Con la ayuda de una espátula tome pequeñas porciones de la masa y extienda finas tiras sobre una *plancha* siliconada
- Cocine en horno a 160°C durante 8 minutos aproximadamente.

Armado

- Vierta el relleno dentro de las tarteletas y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- Desmolde las tarteletas y sirva en platos individuales.
- Decore con las láminas de mango y los crocantes de coco.

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