

Tiramisú de mango

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Crema fresca: 100 ML.

Yema de huevo: 1 Unidad

Hojas de Menta fresca:

Queso mascarpone: 100 g

Azucar: 1 cda.

Mango maduro: 1 Unidad

Grand Manier: 1 Chorruto

Mermelada de frutilla: 1 cda.

Naranja: 1 Unidad

Vainillas/Soletillas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

blanqueamos la yema de huevo con una cucharada de azúcar

- Car y, luego, mezclamos con el queso y la *crema*.
- Por otro lado, exprimimos la *naranja* y mojamos las *vainillas* con *jugo* y un chorruto de Grand Manier.
- A continuación, cortamos el mango.

Para el armado del tiramisú de mango

- , en una copa colocamos una base de bizcochos y vamos alternando capas de mango y *crema*
- Terminamos decorando con mermelada de *frutilla* y una hoja de *menta*.
- Servimos.

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