Torta de queso de maracuyá y mangos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcochuelos: 2 Discos

Almíbar de mango y maracuyá

Azucar: 100 grs.
Agua: 50 cc
Jugo de maracuyá: 20 cc
Pulpa de mango: 80 g

Relleno

Azucar: 125 grs.
Claras: 125 grs.
Crema de leche: 250 grs.
Gelatina sin sabor: 10 grs.
Agua: 25 cc
Queso Crema: 250 grs.
Jugo de maracuyá: 25 cc

Varios

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

Almíbar de mango y maracuyá

- Coloque el agua junto con el azúcar en una olla y lleve a hervor.
- Retire, deje enfriar y agregue la pulpa de mango previamente tamizada y el *jugo* de **maracuyá**, mezcle y reserve.

Relleno

- Caliente las claras con el azúcar sobre un baño de Maria hasta 40ºC
- Luego retire del calor y bata la preparación hasta formar picos flexibles.
- Agregue al queso *crema* la *gelatina* previamente hidratada y el *jugo* de *maracuyá*, mezcle.
- Incorpore luego las claras y mezcle con movimientos envolventes, por ultimo agregue la *crema* de leche batida a medio punto y mezcle nuevamente con movimientos envolventes.

Armado

- Dentro de un aro de 20cm de diámetro coloque un disco de biscochuelo, humedezca con el *almíbar* de mango y *maracuyá* y encima extienda el relleno, humedezca el disco restante con el *almíbar* y colóquelo sobre el relleno
- Reserve en la heladera durante 2 horas.

Presentación

- Desmolde y corte en porciones.
- Acompañe con frutas rojas a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-queso-de-maracuya-y-mangos