

# 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.

**Claros:** 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 40°C
- 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>