

TARTA DE MANGO, COCO Y LIMA



INGREDIENTES

BASE DE LA TARTA

300 g galleta integral
50 g coco rallado
80 g mantequilla

DECORACIÓN

Hierbabuena fresca
Mango
Virutas de coco
Menta fresca

MOUSSE

60 g agua fría
4,5 g agar-agar en polvo
50 g zumo de lima
100 g azúcar
250 g puré de mango
175 g nata para montar
Extracto de vainilla

MODO DE HACERLO

BASE DE LA TARTA

Triturar las galletas integrales y mezclar con el coco rallado. Derretir la mantequilla y mezclar con las galletas y el coco. Forrar un molde con borde ondulado y fondo desmontable con la mezcla de galletas.

Introducir en el horno durante 10 minutos a 180°. Retirar del horno y dejar enfriar.

MOUSSE DE MANGO Y LIMA

Mezclar el agar-agar con el agua fría. Remover y dejar reposar.

Añadir a esta mezcla la mitad del puré de mango, el zumo de lima y el azúcar. Llevar el cazo al fuego y hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego, templar un poco y agregar el resto del puré de mango. Seguir enfriando.

Montar la nata junto al extracto de vainilla. Mezclar con la mousse de mango y lima.

Rellenar el molde con la base de galletas y dejar enfriar hasta que esté cuajada.

Servir adornada con trozos de mango, virutas de coco, hierbabuena y menta fresca

VARIANTES

Utilizar otros pures, de fruta de la pasión, melocotón, frutos rojos, papaya, para sustituir el mango. Se pueden utilizar hojas de gelatina en vez de agar-agar. Si se le añade unas claras a punto de nieve se puede convertir en una mousse.

Las galletas pueden ser: María dorada, chiquilín, oreo.

CONSERVACION

Se conserva 3-4 días en la nevera. No conviene congelar.