Mostachón de Mango

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
120 min.	10	Postres	Fácil

.

Ingredientes

1 Taza Claras de Huevo San Juan®

1 cucharadita cremor tártaro

1 cucharadita esencia de vainilla

1 ½ tazas azúcar

2 tazas galletas saladas

3 tazas nuez

2 tazas queso mascarpone

½ taza azúcar glass

½ taza crema de coco

2 cucharadas ralladura de limón

5 Piezas mango

Preparación

1 Precalienta el horno a 160 °C.

2 Bate las Claras de Huevo San Juan® y el crémor tártaro hasta obtener picos firmes, agrega la vainilla, el azúcar poco a poco y en forma de lluvia, y bate hasta que se vea brillante y forme picos.

3 Incorpora de manera envolvente las galletas y las nueces. Vierte en un aro para horno de 15 cm de diámetro con papel encerado y hornea 1 hora. Deja enfriar y desmolda.

4 Para la crema de coco, mezcla en una batidora el queso mascarpone frío, el azúcar glass, la crema de coco fría, la ralladura de limón y bate por 10 minutos hasta que doble su tamaño y tenga una consistencia firme. Refrigera por 30 minutos.

5 Sobre una tabla corta el mango en medias lunas muy delgadas y forma una flor con ayuda de tus manos, empezando del centro hacia afuera.

6 Cubre la superficie del mostachón con la crema de coco y decora con el mango en forma circular simulando una flor.

7 Sirve y disfruta.