

POSTRES

TIRAMISÚ DE MARACUYA Y MANGO



Ingredientes:

- 4 yemas
- Azúcar
- 400 gr de queso Mascarpone
- 400 gr de crema para batir
- 500 gr de pulpa de maracuyá
- 1 mango
- Galletas de champaña
- Jugo de naranjas
- Crema

Preparación

- Batir a baño maría 4 yemas + 1 taza de azúcar hasta que cambie de color y esté pálida.
- Agregar 400 gr de queso Mascarpone (o queso crema si no tienes). Batir hasta que esté suave y sin grumos. Reservar.
- Batir 400 gr de crema para batir (debe estar MUY FRÍA) hasta que se forme crema chantilly. Cuando esté lista, juntar con la mezcla de mascarpone y batir hasta incorporar y esté homogénea. Reservar.
- MERMELADA: Poner en una ollita 500 gr de pulpa de maracuyá (congelada en supermercados), le saque la mitad de las pepas, pero puedes ponerlo completo + 6 cucharadas de azúcar (pueden ser más si te gusta más dulce) + 1 mango picado en cubos pequeños.
- Cocinar por 10 o 15 minutos desde que empieza a hervir. Debe tomar consistencia. Si es necesario la puedes dejar unos minutos más hasta lograr la textura que quieres.



- Pasar galletas de champaña por jugo de naranjas y hacer una capa en el fondo de un recipiente de vidrio (use una hielera), cubrir con la mezcla de Mascarpone y luego con la confitura de Maracuyá y Mango.
- Ir haciendo capas hasta llenar el recipiente. Terminar con la crema y poner “a contacto” film plástico para que no se haga una capa wakala. Reservar en el refrigerador, idealmente, por varias horas.
- Guardar “mermelada” para decorar sobre el postre justo antes de servir. Decorar también con flores naturales comestibles.

