



TARTE DE MANGA E LIMÃO



Sobremesas e Gelados



180 MIN



MÉDIO



6 PESSOAS



YAMMI 2

Ingredientes

Para o creme de manga:

- 1 lata de Manga (800g)
- 1 pacote de natas, para bater
- 3 folhas de gelatina
- 1 lata de leite condensado (400g)
- Raspa de um limão

Merengue para decorar:

- 4 claras de ovo
- 1 c. sobremesa de sumo de limão
- 1 pitada de sal
- 80 g de açúcar em pó

Preparação

- 1º** Pré-aqueça o forno a 170°C. Prepare a massa quebrada, de acordo com as instruções da receita do livro ou se lhe for mais pratico use a de compra. Estenda-a e forre o fundo e os lados de uma tarteira de fundo amovível. Pique a massa com um garfo e leve ao forno por cerca de 15 minutos. Reserve.
- 2º** No copo da nossa Yammi, com o misturador já colocado, deite as natas e o leite condensado e programe 4 minutos/Velocidade 4. Coloque a demolhar em água fria, as folhas de gelatina e leve-as depois ao micro-ondas a derreter por alguns segundos. Retire.
- 3º** Programe agora 2 minutos/Velocidade 3 e, pela abertura da tampa vá juntando aos poucos a polpa da manga assim como a gelatina derretida.
- 4º** Deite o creme sobre a massa entretanto arrefecida, e leve ao frigorífico por pelo menos 2 a 3 horas. a solidificar. Lave e seque muito bem o copo. Insira de novo o misturador e prepare o merengue: adicione as claras, as gotas de limão e a pitada de sal e programe 5 minutos/Velocidade 4. Nos ultimos 30 a 40 segundos de terminar o tempo programado, acrescente o açúcar através da abertura da tampa.
- 5º** Disponha como quiser, o merengue sobre o creme de manga e, com a ajuda de um maçarico de cozinha dê um ligeiro toque dourado ao merengue. Sirva, decorado com folhas de hortelã ou de manjeriço.