

PASTEL DE MANGO y GELATINA

Ingredientes base:

- 1 ½ tazas de galleta de vainilla molida
- 1 barra de mantequilla derretida (90 gms)

Ingredientes relleno:

- 1 sobre de gelatina sabor mango
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 Queso Crema de 200 gms
- 1 lata de leche condensada
- 3 limones
- 4 mangos cortados en cubos

Ingredientes cubierta:

- 1 sobre de gelatina sabor mango
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de agua muy helada
- 1 mango cortado en cubos o rebanadas

Preparación:

1. Para la base se combina la galleta con la mantequilla derretida y se presiona en el fondo de un molde desmontable de 22 cms.
2. Para preparar el relleno se disuelve el sobre de gelatina con una taza de agua hirviendo mezclando para disolver grumos. En la licuadora se agrega el queso crema, la lata de leche condensada, el jugo de los limones y la gelatina disuelta. Se licúa hasta que quede una mezcla tersa.
3. Lo licuado se vacía con cuidado sobre los cubitos de mango y se revuelve suavemente. Esta mezcla se vacía sobre el molde con la base de galletas. Se deja enfriar en el refrigerador una hora hasta que esté sólido.

4. Para preparar la cubierta se disuelve el sobre de gelatina con una taza de agua hirviendo hasta que se disuelvan los grumos. Se le añade la taza de agua muy helada. Esta mezcla se vacía con cuidado sobre el pastel ya frío y se vuelve a refrigerar hasta que cuaje.
5. Para servir se le retira los lados al molde en caso de ser desmontable. Se decora con rebanadas de mango y se sirve bien helado.

