

Tarta de mango „Tropic Twist“



La exquisita tarta de mango y crema se sirve con una aromática macedonia de mango y maracuyá, así como un delicioso pesto de albahaca y pistachos crujientes que combinan a las mil maravillas.

- Tarta de mango y crema (39000118)

Para la macedonia de mango y maracuyá:

- 1 mango maduro cortado a dados de 0,5 cm Semillas de maracuyá
- Opcionalmente: 1 cucharadita de sirope de maracuyá o azúcar al gusto

Para el pesto de albahaca:

- 1 puñado de hojas de albahaca fresca
- 1 o 2 cucharadas de almendras peladas
- 1 cucharadita de azúcar o miel
- Ralladura de media lima ecológica
- 2 o 3 cucharadas de aceite de semilla de uva prensado en frío

Para decorar:

- 1 cucharadita de pistachos picados
- 1 hoja de albahaca fresca

Paso 1

Para preparar la macedonia de mango y maracuyá, mezclar los dados de mango y las semillas de maracuyá en un cuenco. Dependiendo del grado de acidez, aderezar con un poco de azúcar o sirope de maracuyá. Dejar reposar unos minutos. A continuación, poner la mezcla en el centro o en un lado del plato.

Paso 2

Emplatar una porción de tarta de mango y crema.



Paso 3

Para preparar el pesto de albahaca, batir la albahaca, las almendras, la ralladura de lima, el aceite de semilla de uva y el azúcar o la miel en una licuadora o con una batidora de mano hasta que quede un puré fino. Distribuir el pesto de albahaca en forma de gotas en el plato (también se puede verter sobre el pastel).



Paso 4

Espolvorear con pistachos picados y, si se desea, añadir una hoja de albahaca fresca para darle un toque verde final.

