

# Tarta de Mangos Divinos («Mangos del cielo»).



Para los que tenemos la «suerte» de vivir en Motril, el consumo de mangos se ha convertido en algo común y casi habitual.

No es difícil conocer a alguien que se dedique a su cultivo o comercialización, con lo que el acceder a ellos hoy en día es fácil y bastante más asequible que en sus orígenes pues, no olvidemos que la producción de este subtropical es relativamente reciente en mi tierra y que llegó de la mano un empresario valiente y emprendedor cuando todo era ladrillo y cemento.

Valeriano Ferreira, propietario de la finca » Cortijo del cielo» que da nombre a sus mangos, fue el pionero.

Los afortunados a quienes nos ha enseñado su plantación hemos comprobado de primera mano el amor de este hombre por el campo y el esmero que pone en el cuidado de sus tierras y árboles que se traduce, como no podía ser de otra manera, en un fruto de calidad suprema.

Hace poco preparé un bizcocho cuya receta, publicada en el post anterior, contaba con el mango de Motril como ingrediente principal. Pero no eran «Divinos!!!!!!» así que Valeriano me dio un pequeño toque de atención por no ser de los suyos y le prometí que el siguiente lo haría con los «del cielo», porque así se llaman sus mangos, [«Mangos del cielo»](#) y son realmente espectaculares.

La receta de ésta tarta es muy similar a la del bizcocho anterior y aquí os la dejo por si os animáis a prepararla, yo no la he probado pero dicen quienes lo han hecho que está deliciosa.

Espero que os guste.

Besos.

» Tarta de Mangos del Cielo»

Ingredientes:

Para el Bizcocho:

- 120 ml. de Aceite de Girasol.
- 200 ml. de Nata.
- 1 Yogur.
- 1 Cucharadas de Ralladura de piel de Naranja.
- 200 gr. de Azúcar glass.
- 300 gr. de Harina especial bizcochos Tamizada.
- 1 sobre de Levadura de Repostería.
- 4 Huevos.
- 1 Mango del cielo Pequeño ( su pulpa troceada en mini dados).





Mezclamos en este orden con las varillas: el aceite, el azúcar, el yogur, la nata y la ralladura de piel de naranja . Incorporamos la harina tamizada con la levadura y añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de batir. Con ayuda de una espátula o pala le agregamos a la masa el mango troceado y removemos de manera envolvente hasta incorporar.

Poner la masa ( reservando una taza grande de la misma) en un molde circular mediano y desmoldable ligeramente engrasado con un poco de mantequilla.

Metemos al horno precalentado a 180º durante 45 minutos, pinchar para comprobar que está bien cocido y sacar dejando enfriar un poco antes de desmoldar y esperar a que esté frío para rellenar y decorar.



Una vez frío el bizcocho abrir por la mitad.

Ingredientes para el Relleno y Cobertura:

- 500 gr. de Queso Mascarpone.
- 150 gr. de Azúcar Glass.
- 1 Taza grande de Pulpa de Mangos del cielo.
- 1 Cucharada de Zumo de limón.

Triturar la pulpa de mango con el azúcar y el limón hasta tener una finísima crema. Incorporar al queso y batir con la varillas hasta tener una mezcla untuosa y de color homogéneo. Reservar una taza de la crema en una manga pastelera.

Rellenar generosamente el bizcocho con la mitad de la crema y cubrir con el resto.



Para la decoración:

Las 2 caras de un Mango grande cortadas en láminas muy finas ( reservar 12 láminas).



Retirar el exceso de jugo con un papel de cocina y formar una flor sobre la crema comenzando a colocar las láminas desde el centro, de dentro a fuera.







Os preguntareis para que había que guardar un poco de masa, crema en una manga pastelera y láminas de mango verdad ?  
Pues para esto!!!!!!





Todo el sabor de la tarta en pequeños bocados!!!