

Tarta de Mango. La fruta de los dioses.



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.

Porque, el sabor de sus «[Mangos del cielo](#)» es realmente espectacular.

Recupero esta entrada, publicada hace ahora casi 2 años, pues días atrás tuve la suerte de recibir una fantástica caja de sus frutos, tras ganar un sorteo que ellos mismos organizaban desde su página de facebook de la que soy fiel seguidora.

Qué menos entonces que prepararles una deliciosa tarta como agradecimiento?

La receta, reeditada y explicada paso a paso os la dejo aquí por si os animáis a prepararla. Pero debéis saber una cosa; sólo os saldrá igual de buena si usáis mangos madurados en el árbol; y de momento, en Europa, tan sólo los mangos de Motril y la costa tropical ofrecen esa garantía.

Espero que os guste.

Besos.

» Tarta de Mango» (con [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.



Pelamos y troceamos el mango en pequeños daditos y reservamos. Ponemos el horno a calentarse a 180°C mientras continuamos con la elaboración de la masa.



Esta vez he usado la termomix para preparar la masa, pero te vale cualquier vaso eléctrico o batidora. Ponemos en el vaso el aceite, el azúcar, el yogur, la nata, la ralladura de piel de naranja y batimos a velocidad media-baja (3,5) durante tres minutos. Incorporamos entonces la harina tamizada con la levadura y comenzamos a batir de nuevo a la misma velocidad durante un minuto. Es el momento, sin dejar de batir de incorporar los 4 huevos, de uno en uno batiendo durante otros tres minutos más. Para finalizar, le agregamos a la masa la pulpa de mango picada y con ayuda de una espátula o pala lo mezclamos de manera envolvente y suave hasta incorporar.

Poner la masa en un molde circular mediano y desmoldable, forrado con papel de hornear (o ligeramente engrasado si lo prefieres con un poco de mantequilla).

Lo metemos al horno precalentado a 180° durante 45 minutos, (pinchar con un palillo para comprobar que está bien cocido; debe salir limpio) y sacar dejando enfriar antes de desmoldar.



Cuando esté frío podremos empezar a rellenarlo y decorarlo.

Ingredientes para el Relleno y Cobertura:

- 500 gr. de Queso Mascarpone.
- 150 gr. de Azúcar Glass.
- 1 Taza de Pulpa de Mangos del cielo.
- 1 Cucharada de Zumo de limón.
- 2 Mitades de Mango mediano peladas.

Material extra:

- Batidora de varillas.
- Batidora.
- Papel absorbente de cocina.
- Cuchillo Paleta.
- Hilo de seda.





Para la flor de Mango

Las 2 caras del mango, las cortamos en láminas muy finas y las reservamos sobre papel de cocina para retirar el exceso de jugo, hasta que tengamos la tarta cubierta con la crema.



Para la crema de Mango y Mascarpone

Triturar con la batidora la taza de 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. Tapar con papel de film y reservar en la nevera mientras abrimos el bizcocho para rellenarlo.



Relleno y Decoración de la tarta

Abrir el bizcocho por la mitad marcando primero con un cuchillo y pasando luego un hilo (yo he usado hilo de seda dental pero vale también el de costura).

Rellenar generosamente el bizcocho con la mitad de la crema y cerrar.



Colocar el bizcocho relleno sobre el plato o bandeja en la que lo vayamos a presentar (si forraste el molde con papel de hornear, no se le quites la parte de abajo, tan sólo recorta los filos que sobresalgan) y cubrir con el resto de la crema (Si el bizcocho te subió mucho en el centro, le puedes cortar un poco el copete para que te quede mejor antes de cubrirlo con la crema). Limpiar los bordes de la bandeja y ya está listo para terminar la decoración.



Con las láminas de mango, formar una flor sobre la crema comenzando a colocar las láminas el centro de la tarta, de dentro a fuera como se indica en la foto y rematar con unas láminas en los bajos de la pared de la tarta.



Y aquí está. Lista para disfrutarla.









Al Frigo a esperar a [Mangos del Cielo](#) para que la disfruten.

