



Atelier de Cocina

SEMIFRIO DE YOGUR CON COULIS DE MANGO

Ingredientes:

4 yogures enriquecidos con nata y azucarados
100 grs. de leche condensada
4 hojas de gelatina
250 grs. de nata semimontada
Frutitas de temporada, hojas de menta y pectina (para decorar)

Bizcocho genovés:

2 huevos
60 grs. de harina
60 grs. de azúcar

Coulis de mango:

1 mango
75 grs. de azúcar glace
Unas gotas de limón
Jerez dulce

Elaboración:

Mezclar los yogures con la leche condensada, añadir la gelatina previamente remojada y diluida y la nata semimontada. Reservar.

Bizcocho: Separar las claras de las yemas. Montar con varillas las claras y añadir el azúcar. Seguir batiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo y quede un merengue brillante. Incorporar las yemas y por último la harina tamizada. Mezclar bien con cuchara de palo. Meter en manga pastelera con boquilla pequeña lisa y formar sobre la bandeja de horno dos espirales de menor diámetro que el del aro que vayamos a utilizar. Hornear a 180 ° durante 10 - 12 minutos. Sacar y enfriar.



Atelier de Cocina

Coulis de mango: Pelar el mango y triturar con el azúcar glase, unas gotas de limón y un chorrito de Jerez. Si quedase muy espeso, añadir un poco de agua.

Presentación:

Sobre un plato de presentación, colocar en el fondo de un aro redondo una espiral de bizcocho, rellenar con la mitad de la mezcla de yogur, poner encima la otra espiral y terminar de rellenar con el resto del yogur. Alisar la superficie y meter en frigorífico. Desmoldar y decorar con las frutitas y las hojas de menta. Pintar con pectina para abrillantar. Acompañar con el coulis de mango.