



TARTALETAS DE MANGO Y CHOCOLATE



tiempo de preparación
40min



tiempo total
60min



raciones
4



dificultad
fácil

INGREDIENTES

150 g de chocolate fondant
1 mango Aurum
1 limón

4 fresas
80 g de frutos rojos

PREPARACIÓN

1. Derretir el chocolate al baño maría. Pintar un molde con cavidades con el chocolate. Meter en la nevera unos minutos y volver a pintar con chocolate. Repetir la operación y enfriar hasta desmoldar el chocolate.
2. Pelar y trocear el mango. Exprimir un limón. Poner en vaso de batidora los trozos de mango y el zumo de limón. Triturar y añadir agua, poco a poco, hasta obtener una crema espesa, no un puré.
3. Lavar las fresas y los frutos rojos. Cortar las fresas en láminas; reservar. Verter la crema de mango dentro de los cubos de chocolates obtenidos. Decorar la crema de mango con fresas y frutos rojos.