



Receta	Espuma de Mango
Autor	RecetasCuisine
Raciones	6
Tiempo	30 minutos aprox. (más enfriado)
Ingredientes	2 Mangos (unos 700gr) 200ml de Nata para montar (35% M.G) 2 hojas de Gelatina (2gr cada una) 3 cucharadas de azúcar El zumo de una lima

Hola! En esta receta dulce de hoy, el gran protagonista es el rey de las frutas tropicales, el mango. Os proponemos hacer una espuma para la hora del postre, de elaboración sencilla, y seguro que os conquista con su textura cremosa y aireada.

El mango tiene un valor calórico muy elevado, por ese motivo, aunque me gusta mucho, no lo tomé de manera habitual; pero de vez en cuando, me gusta preparar cosas con él, como [helado](#), [gazpacho](#), o hacer una salsa para acompañar un [salmon al vapor](#).

Y para un día excepcional, los [vasitos de mango con crema de yogur](#) que es una receta que sabemos que os gusta mucho.

Esperamos que esta también os mole y se convierta en uno de vuestros postres con mango favoritos.

Elaboración:

Al final de la elaboración os dejamos la video-receta con todo el paso a paso.

1. Comenzamos montando la nata. Con el bol limpio y bien seco, equipamos con el batidor (podemos ponerlo unos minutos antes en la nevera para que esté frío) y añadimos la nata (agitamos bien el envase para que la grasa no quede pegada a las paredes del brik) que ha de estar muy fría para que monte bien.

Programamos con velocidad 6 y batimos hasta que esté firme, y por lo tanto, montada. Sabremos que está lista porque el sonido que hace al batir cambia, y va dejando surcos en las paredes del bol. Mientras dura el proceso (no podemos dar un tiempo fijo) estaremos pendientes en todo momento y pararemos justo a tiempo, porque de excedernos en el tiempo de batido, la nata podría cortarse. Reservamos en un recipiente en la nevera. Al ser poca cantidad, si lo preferimos, en lugar de en el bol, podemos montar la nata con unas varillas.

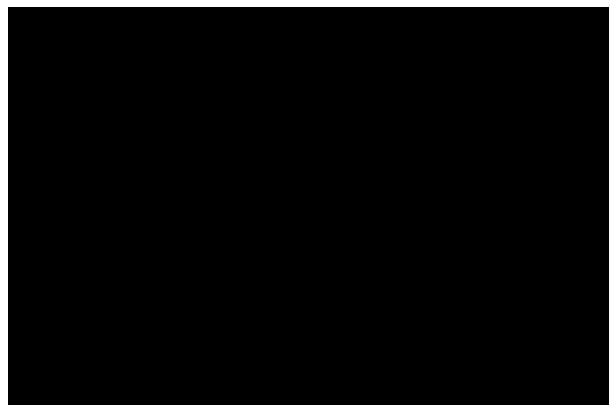
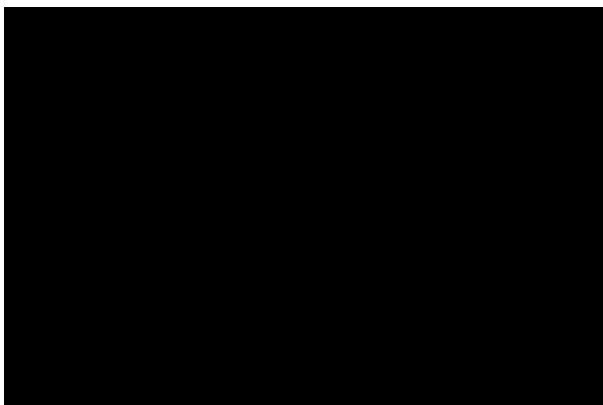


2. Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante 10 minutos.

3. Damos un agua al bol y lo equipamos con la cuchilla ultrablade. Ponemos dentro el mango pelado y troceado, el azúcar y el zumo de lima. Programamos velocidad 12, con tapón, hasta obtener un puré fino.



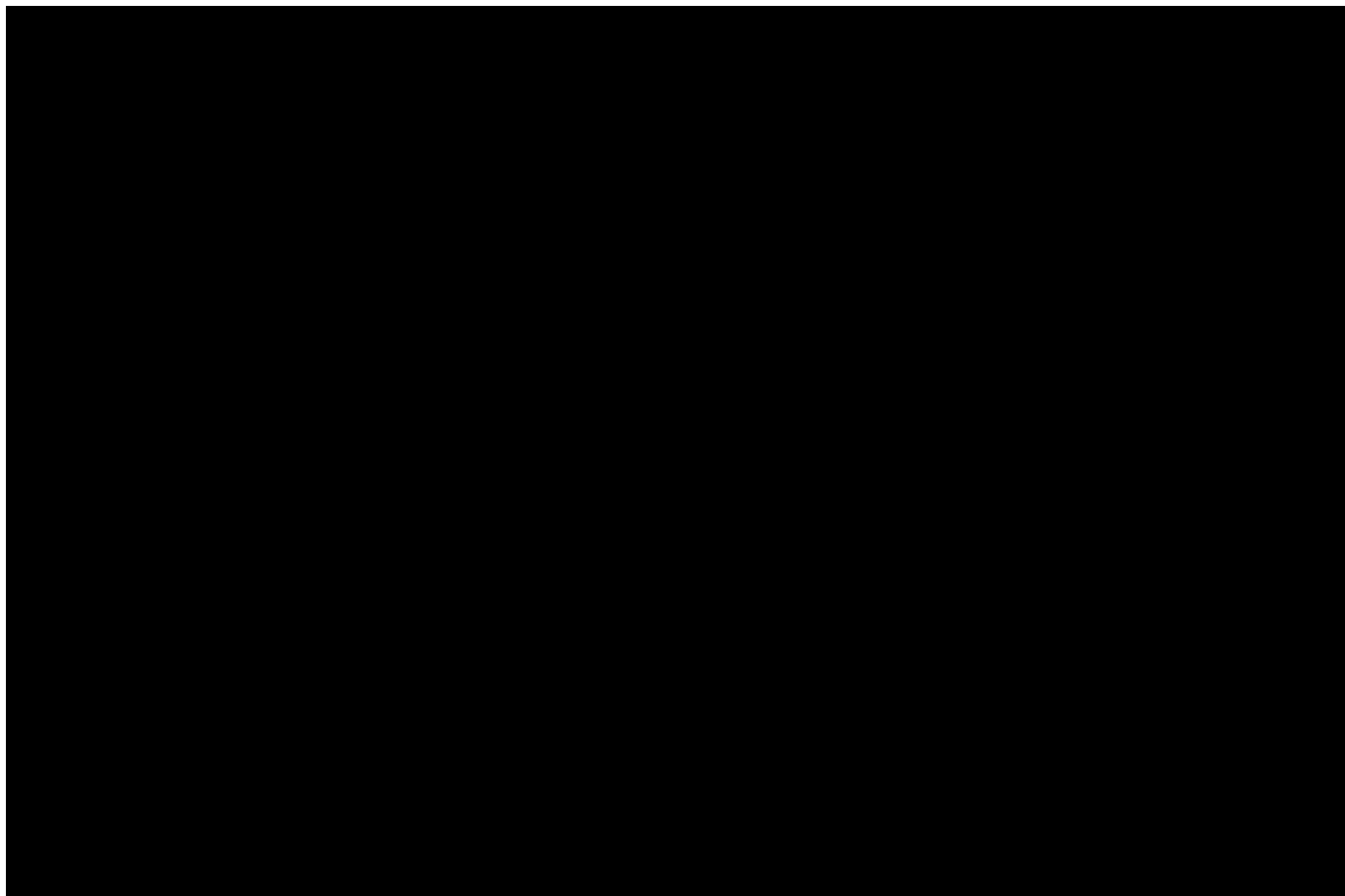
4. Separamos una parte del puré y lo calentamos en el microondas. Añadimos las hojas de gelatina ya hidratadas y escurridas y removemos hasta que se disuelvan.
5. Añadimos al resto del puré que tendremos en un bol amplio, removemos y dejamos templar.
6. Incorporamos la nata montada y mezclamos mediante movimientos envolventes, con suavidad hasta integrar y obtener una mezcla homogénea.





7. Repartimos en los vasitos donde lo vayamos a servir y dejamos en la nevera por unas 6 horas.

Aquí tenéis el video, no se os pase suscribiros a nuestro canal de YouTube, y compartirlo en vuestras redes sociales si os ha gustado.



Receta	Flan de Chocolate sin Horno
Autor	Gabriel
Raciones	
Tiempo	15 minutos aprox. (más enfriado)
Ingredientes	300gr de Leche fría 300gr de Nata montar fría 200gr de Chocolate fondant 20gr de Azúcar 4 hojas de Gelatina 1 Huevo 1 pizca de Sal 1 pizca de Canela 1 cucharadita de Café soluble (opcional) 1 cucharadita de Vanilla Caramelo líquido

Hola! Hoy toca el turno de receta dulce, y en ella, os animamos a preparar este flan de chocolate cuya elaboración no necesita

horno, ideal para hacerlo ahora con estos calores, ya que nos refrescará y no correremos el riesgo de que nuestra cocina se convierta en una sauna. Ya veréis que es muy fácil de preparar, y podréis disfrutar de un rico postre que hará las delicias de los más chocolateros.

La comparto con nosotros [Gabriel](#), de [Gabriel en tu Cocina](#), esperamos que os guste y que paséis por su blog, que seguro que también os gustan las demás recetas que tiene por allí.

El aboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar y ponemos en bol el chocolate en trozos. Trituramos a golpes de TURBO (velocidad 12 en el modelo [i-Companion](#)). Reservamos.



2. Cambiamos la cuchilla por el accesorio batidor y añadimos al bol sin haberlo lavado, la nata, la leche, el huevo, el azúcar, la canela, la sal, y el café soluble. Programamos Velocidad 6, 90° 7 minutos.



3. Mientras tanto, hidratamos la gelatina en agua fría durante unos 5 minutos.

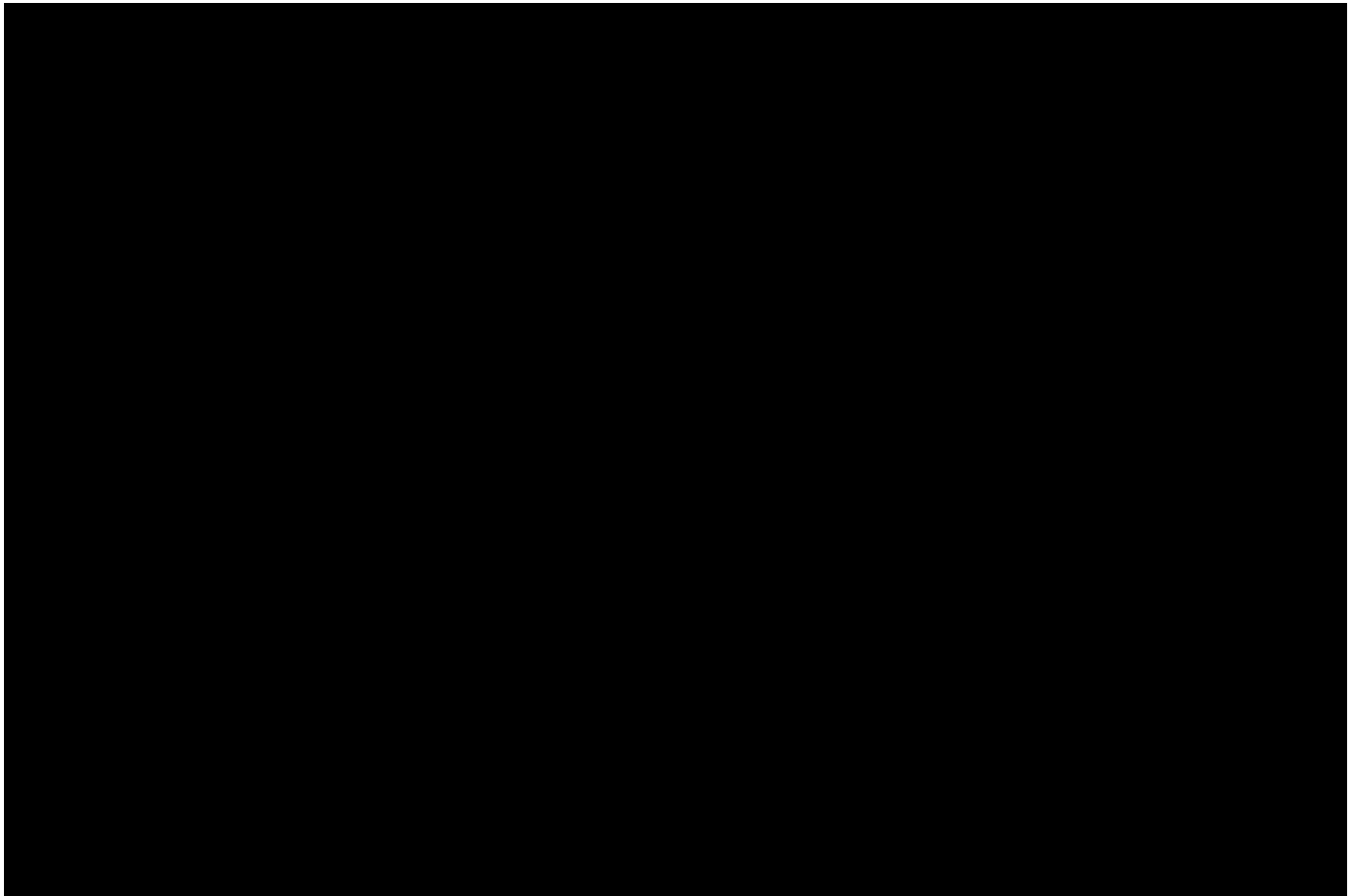
4. Finalizado el programa, abrimos y añadimos la gelatina bien escurrida, el chocolate triturado y la vainilla. Programamos Velocidad 4, durante 1 min y 30 segundos.



5. Volcamos en un molde caramelizado y dejamos unas horas en la nevera; mejor de un día para otro.

6. Desmoldamos dando unos golpecitos al molde para que suba el caramelo y adornamos a gusto. Servir bien frío.

Fuente: [Ana Sevilla](#)



Receta	Tarta Selva Negra
Autor	RecetasCuisine
Raciones	8-10
Tiempo	

Ingredientes	6 Huevos a temperatura ambiente
	160gr de Azúcar
	1 pizca de Sal
	40gr de Cacao puro en polvo (tipo Valor)
	120gr de Harina
	1 sobre de Levadura química Royal
	700ml de Nata para montar (mínimo 35% MG)
	60gr de Azúcar glass
	1 sobre de Azúcar avainillado (8gr)
	200gr de Chocolate en virutas
	Para las cerezas en almíbar (podemos hacerlo o comprar unas guindas)
	150gr de Cerezas
1 vaso de ron o whisky	
1 vaso de azúcar	
1 vaso de agua	

Hola! Ya ni recordaba lo que era pasar un cumpleaños de mi madre en casa y poder celebrarlo con ella como se merece, y no a través de una pantallita. Oportunidad perfecta para prepararle una super tarta que la dejara con la boca abierta y pudiera compartir con la familia.

Sabiendo que le encanta el chocolate, se pirria por la nata, y estábamos en época de cerezas, todo apuntaba a que la selva negra iba a ser la elegida para la ocasión. También influyó que justo venía de pasar unos días con Natalia en Berlín, y aunque esta tarta no es típica de la capital, pudimos probarla allí, ya que es uno de los dulces más preciados en la repostería alemana.

Esta tarta tan famosa, se lleva preparando desde el siglo XVI, y su nombre viene dado por la oscuridad de la región de Baden-Württemberg, famosa por sus cerezas, de las que se obtiene el Kirsch, un licor de alta graduación alcohólica. En la receta original se utiliza, pero en esta adaptación que yo he seguido, no lo utilizaban. Es una tarta fácil de preparar, lo que por sus pasos, resulta algo laboriosa, pero que si nos

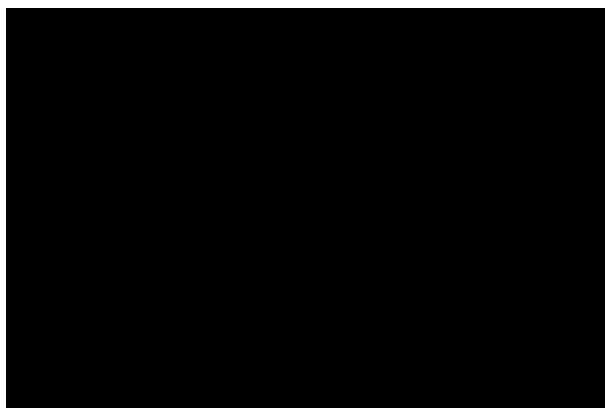
organizamos bien, no nos supondrá ningún esfuerzo. Por ejemplo, podemos preparar el bizcocho el día antes, y una vez frío, lo guardaremos en la nevera bien envuelto. De este modo, tendremos tarea adelantada y nos dedicaremos al relleno el día que vayamos a servirla.

Esperamos que os guste y os sirva para poner el broche final a una celebración señalada.

Al final de la elaboración encontraréis el video con la receta en nuestro canal de YouTube. Si aún no os habéis suscrito, os estamos esperando!

Elaboración:

Si vamos a hacer nosotros las cerezas en almíbar, el día antes, las colocaremos en un recipiente (sin rabito y deshuesadas) y añadiremos el licor elegido. Removemos, y dejamos macerando durante toda la noche. Si es época de cerezas, pues aprovecharemos para hacerlo, y si no, pues compraremos unas guindas. Dejamos alguna cereza con rabito y hueso sin macerar para luego decorar la tarta.



Si en lugar de hacer nosotros las cerezas, compramos guindas; escurriremos las guindas y mezclaremos el líquido que queda en el bote con medio vaso de ron. Con esta mezcla será con lo que empaparemos después los discos de bizcocho y nos saltaremos el paso de hacer el luego el almíbar.

Preparamos el bizcocho

1. Equipamos el robot con el batidor y ponemos en el bol los huevos y el azúcar. Programamos velocidad 5, 5 minutos.

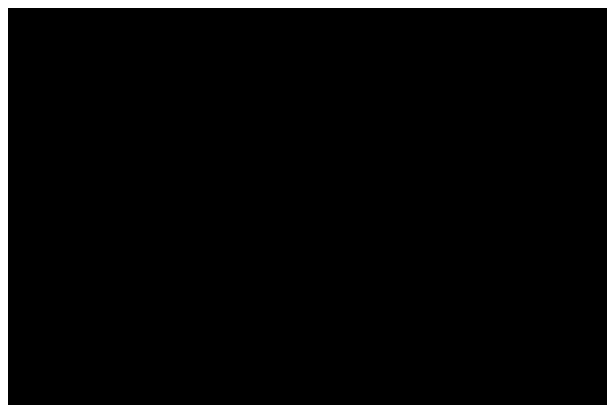


2. Añadimos la harina, una pizca de sal, el cacao y la levadura. Mezclamos con velocidad 6, 15 segundos; quitamos el batidor y terminamos de mezclar con la espátula, con suavidad, hasta obtener una mezcla homogénea.



3. Vertemos la mezcla en un molde redondo de 18 o 20cm de diámetro. Si nuestro molde no es antiadherente, lo engrasaremos previamente con un poquito de mantequilla. Cocemos unos 30-35 minutos, en el horno que tendremos precalentado a 180° con calor abajo. El tiempo dependerá del tipo de horno; pasado el tiempo, podemos pinchar el centro con un palillo, y si sale limpio, lo tendremos listo, si no, pues dejamos unos minutos más hasta que se haga bien.

4. Sacamos del horno, desmoldamos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

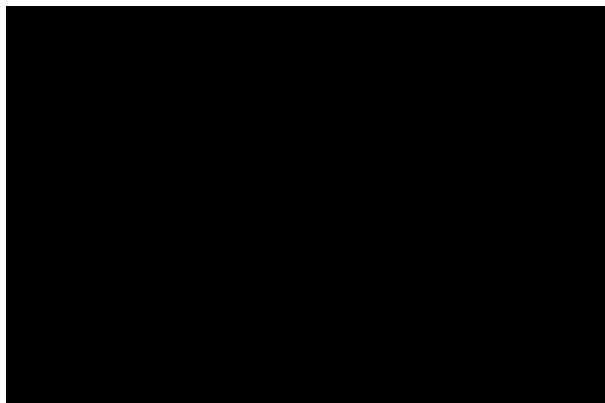


Montamos la nata

1. Con el bol limpio y bien seco, equipamos con el batidor (podemos ponerlo unos minutos antes en la nevera para que esté

frío) y añadimos la nata (agitamos bien el envase para que la grasa no quede pegada a las paredes del brik) que ha de estar

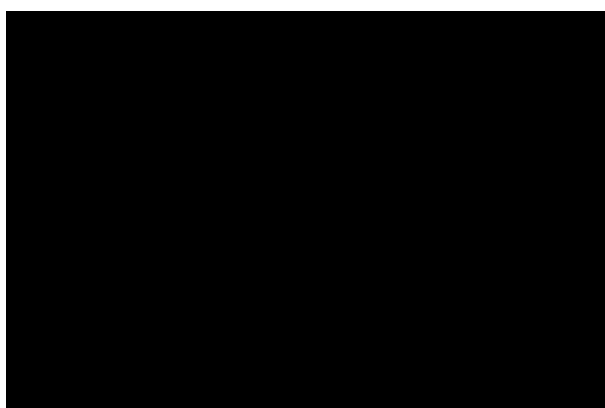
2. Escurrimos las cerezas del licor donde han estado macerando, las reservamos, y el líquido lo añadimos al cazo. Subimos el fuego, dejamos un par de minutos, apagamos y pasamos a un plato hondo o recipiente para que se enfríe.



3. Las cerezas, las picamos de forma irregular. Algunas en trozos más pequeños, otras simplemente por la mitad, o como prefiramos luego encontrarlas por la tarta.

Montamos la tarta

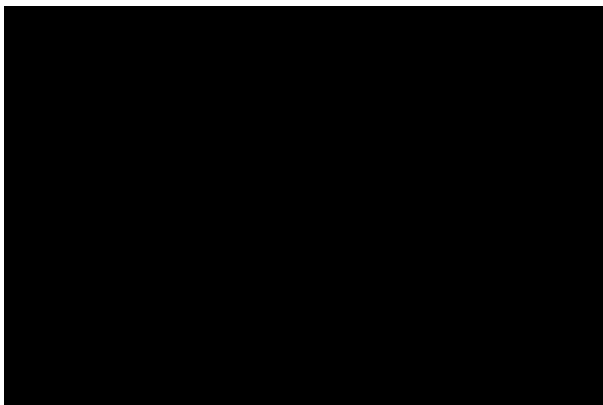
1. Cuando el bizcocho esté completamente frío, lo cortaremos con un cuchillo de sierra o una lira de repostería en tres discos iguales. Es importante que esté bien frío, porque si no, se nos podría romper al ir a cortarlo.



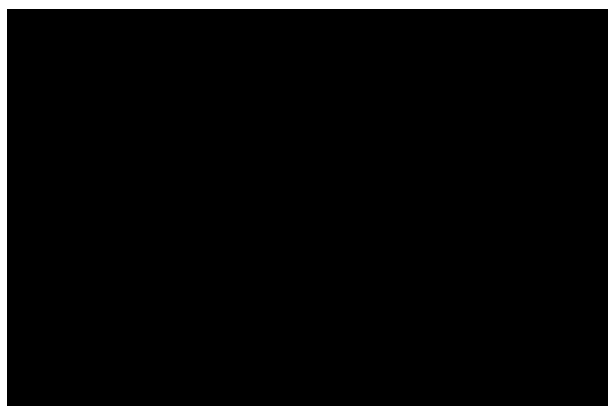
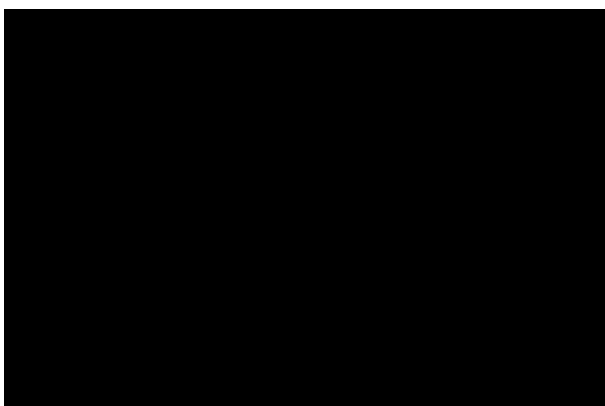
2. Colocamos los discos en nuestra superficie de trabajo y los empapamos con el almíbar. Sobre dos de ellos, extendemos una capa generosa de nata montada y sobre ella, repartimos las cerezas maceradas, que tendremos picadas a nuestro gusto.



3. Colocamos un disco encima del otro, y por último, colocamos el tercero que nos falta. Cubrimos todo con nata (dejamos un poquito de nata para hacer luego unos rosetones para decorar).

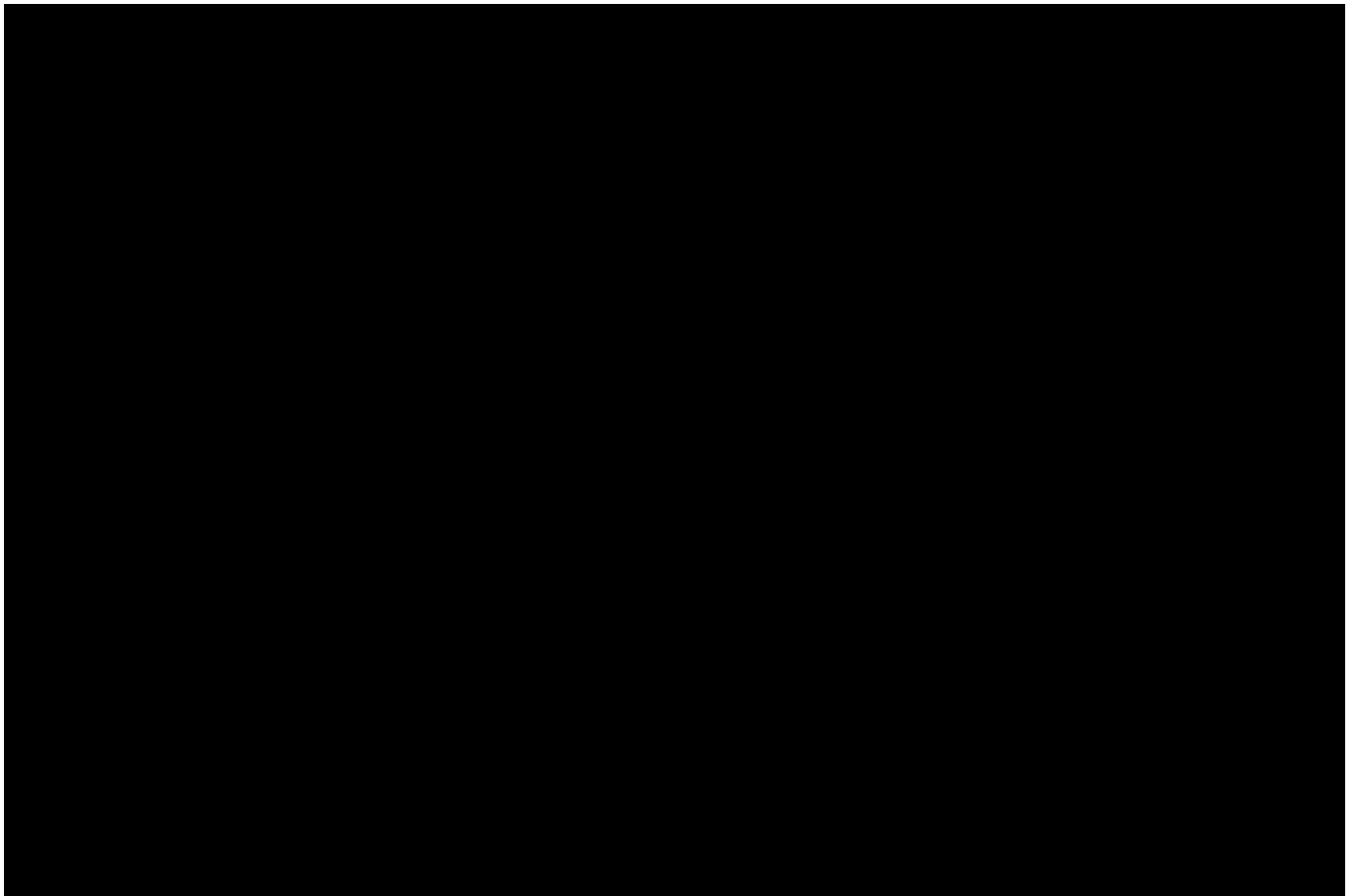


4. A continuación, cubrimos toda la tarta con las virutas de chocolate, presionando ligeramente para que se adhiran. Las podemos hacer rallando el chocolate o picando fino con un cuchillo. También se pueden sacar virutas fundiendo el chocolate, estirándolo sobre una superficie lisa y dejar que enfríe. Una vez frío, lo iremos despegando con una espátula rígida, se irá rompiendo y obtendremos estas virutas.





5. Por último, con una manga pastelera, hacemos unos rosetones encima de las virutas de chocolate, colocamos encima una cereza y guardamos en la nevera para poder servir pasado un tiempo.



Nota: Si no tenemos un deshuesador, podemos quitar el hueso a las cerezas presionando el centro con una pajita o la punta de una boquilla de las de la manga pastelera. Al hacer fuerza, el hueso saldrá por el otro extremo y las tendremos listas.

Os dejamos con el video. Si os gusta, podéis compartirlo en vuestras redes sociales.

Receta	Natillas de Vainilla sin Huevo y sin Gluten
Autor	María Neila
Raciones	
Tiempo	60 minutos (aprox.)

Ingredientes	1L de Leche entera (puede ser sin lactosa) 200ml de Nata para montar 75gr de Maicena o almidón de maíz 100gr de Azúcar 1 pizca de Colorante amarillo 1 cucharada de vainilla líquida 1 vaina de vainilla
---------------------	--

Hola! Os traemos una receta de natillas de vainilla sin huevo y sin gluten que nos enseña a preparar María Neila.

Ella compartió su receta en nuestro grupo de Facebook, al cual os invitamos a formar parte [pinchando en este enlace](#); nos pareció interesante, ya que a muchos os puede venir bien si sois intolerantes a alguno de sus ingredientes tradicionales y queréis preparar natillas en casa.

Os dejamos con la elaboración bajo estas líneas.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la vaina de vainilla (en la receta original, se abre la vaina por la mitad, se sacan las semillas y se echan dentro junto con la vaina, María nos comenta que ella lo hizo después de cocer la leche, ya que la vaina estaba bastante seca y dura, y no se podía abrir). Programamos velocidad 4, 90°, 12 minutos, con el tapón.



2. Finalizado el programa, dejamos reposar con el tapón quitado durante 25 minutos.



3. Pasado este tiempo de reposo, quitamos el mezclador y ponemos el batidor. Añadimos el resto de ingrediente y

programamos velocidad 5, 90°, 5 minutos. Transcurridos los 5 minutos, bajamos a velocidad 3, y dejamos otros 6 minutos más.



4. Vamos mirando cómo nos quedan de espesas, para poner más o menos minutos; y cuando esté a nuestro gusto, paramos y echamos lo que queramos, galletas o canela.

Nota: Receta modificada y adaptada para hacer con Compañon de [Ana Sevilla](#).

Receta	Helado de Mango, Plátanos y Yogur
Autor	Carmen Santiago de Alcántara

rati to antes de servi r.