

Crema al mango brulée



 Per 6 terrine

Ingredienti

300 g di mango pulito (1 mango grande)

300 g di mascarpone

170 ml di yogurt greco

1 cucchiaino di zenzero in polvere

la scorza grattugiata e il succo di un lime

30 g di zucchero

6 cucchiai di zucchero di canna demerara

Procedimento

Sbucciare il mango, ricavare delle fette e poi tagliare a cubetti. Montare il mascarpone con lo yogurt e lo zucchero, aggiungere lo zenzero in polvere, la scorza grattugiata e il succo del lime e mescolare fino ad amalgamare bene il composto.

Distribuire il cubetti di mango nelle terrine (io ho usato quelle da muffins) e con una spatola mettere sopra la crema, livellare e passare in frigorifero per 2 ore. Cospargere ciascuna terrina con un cucchiaino di zucchero demerara e passare al grill per 2 minuti fino a che lo zucchero si sia caramellato. Sforare, lasciare raffreddare e riporre di nuovo in frigorifero fino al momento di servire.