



## PASTEL DE QUESO CON FRUTOS ROJOS CON SORPRESA DE MANGO

### Ingredientes:

#### Base:

- 1 taza de galletas de vainilla, molidas
- ½ taza de almendras, molidas
- 1 barra de mantequilla, fundida (90g)
- ½ cucharadita de esencia de almendras

#### Relleno:

- 2 paquetes de queso crema (190g c/u)
- 6 cucharadas de azúcar
- 8 cucharadas de queso cottage
- 8 cucharadas de yogurt natural
- 1 limón, la ralladura
- 2 sobres de grenetina, hidratada en ¼ de taza de agua y disuelta a baño María
- Frutas rojas, para decorar

#### Sorpresa de mango:

- ½ taza de puré de mango endulzado
- 1 mango cortado, en cubos pequeños

---

### Procedimiento:

1. Para la base, mezcla las galletas con la almendra, la mantequilla y la esencia hasta formar una pasta colócala en la base de un molde para pastel previamente cubierto con papel aluminio. Hornea por 15 minutos, retira del horno, deja enfriar y reserva.
2. Para el relleno, bate el queso con el azúcar hasta acremar, agrega el queso cottage, el yogurt y la ralladura. Añade la grenetina previamente hidratada y fundida e integra por completo.
3. Vierte la mitad del relleno sobre la base, agrega el puré de mango y los cubos de mango encima coloca el resto del relleno. Hornea por 35 minutos o hasta que dore ligeramente.
4. Al sacarlo, aún va a estar un poco aguado el pastel, déjalo enfriar y refrigera por 5 horas o hasta que esté firme.
5. Desmolda y ofrece decorando con frutas rojas.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	35 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8