

# Torta de Manga

8 porções



Requer prática

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
- 2 unidades Mangas maduras cortadas
- 1 lata de Leite Condensado
- 5 colheres sopa de Suco de Limão
- ½ colher chá de Água
- 3 colheres sopa de Açúcar
- 1 lata de Creme de Leite
- 3 colheres sopa de Água
- ½ pacote de Biscoitos maria ou maisena
- 2 colheres sopa de Leite em Pó

**1** **Modo de preparo:**

Reserve a metade de 1 manga para fazer a geleia e 2 colheres (sopa) de açúcar e 1 colher (sopa) de suco de limão. Triture os biscoitos no liquidificador com o leite em pó. Divida a farofa em 8 taças de sobremesa e reserve. Bata no liquidificador o restante da manga sem a casca com o leite condensado, o suco de limão restante, a água e o açúcar restante até ficar homogêneo, depois acrescente o creme de leite e bata mais uma vez. Dissolva a Gelatina Incolor conforme as instruções da embalagem, deixe amornar e acrescente ao creme batido e bata por mais 1 minuto. Coloque o creme nas taças e leve a geladeira novamente por 2 horas ou até endurecer e decore com a geleia de manga.

**Geleia de Manga:**

Em uma panela coloque a manga cortada em cubos, o suco de limão, o açúcar e as 3 colheres (sopa) de água, leve ao fogo baixo até ferver e deixe por mais 2 minutos desligue e reserve até esfriar, E decore as taças e sirva gelado.