



GASTRONOMIA DELLA COLOMBIA

FLAN DI MANGO

(oppure di lulo, chirimoya, papaya, ananas, curuba, feijoa, maracuja, ecc)
(per 8 persone)

Ingredienti :

3 tazze di polpa di mango maturo (frullato e filtrato)
4 uova
1 tazza di zucchero
1 tazza di panna fresca
1 bustina di gelatina per torte



Preparazione :

Mescolare bene la polpa di mango con la panna e la gelatina sciolta in $\frac{1}{4}$ di tazza di acqua tiepida. In un altro contenitore portare a neve il bianco delle uova, aggiungere poco alla volta i rossi e lo zucchero fino ad ottenere un composto schiumoso e omogeneo. Incorporare le due preparazioni lentamente con movimenti avvolgenti e versare il tutto in un stampo. Mettere lo stampo con il composto in frigo per diverse ore finché non sia ben compatto. Si può eventualmente guarnire con frutta fresca, crema pasticcera o panna montata