

Tarta de Piña

Postres

Enviado por : che

Publicado el : : 16/4/2015 8:46:47

Ingredientes:

- 1 kilo de piña (natural o en lata)
- 250 ml de jugo de piña en lata o zumo de piña
- 1/2 kg de nata montada azucarada
- 2 sobres de gelatina de limón en polvo
- zumo de 1 limón
- 2 cucharadas de azúcar
- Para el caramelo:
 - 5 cucharadas de azúcar
 - 3 cucharadas de agua
 - unas gotitas de limón

Â
Â

Preparaci3n:



Preparamos el caramelo

Caramelizamos el recipiente y reservamos.

Montamos la nata con az3car (aproximadamente unas 5 cucharadas de az3car) y reservamos en la nevera.

En una cazuela ponemos a calentar el zumo de piña y cuando hierva disolvemos la gelatina de limón e incorporamos las 2 cucharadas de azúcar.

Batimos la piña con el zumo de limón hasta que quede completamente puré muy fino.

Incorporamos el puré de piña a la nata montada con movimientos envolventes y con una espátula.

Y finalmente agregamos el disuelto de gelatina caliente en la anterior mezcla.

Y vertemos toda la mezcla sobre el recipiente caramelizado.

Dejamos reposar en la nevera para que cuaje durante unas horas, preferiblemente toda la noche.

Si quieres puedes añadir a la tarta una base de galletas con mantequilla, para los más golosos!!



Â