Receta de Tarta de Piña Fría

19 Jun 2014

Buenos días a tod@s, para hoy día de Fiesta del Corpus os dejo esta receta de tarta de piña que es muy fácil de preparar y resulta un postre riquísimo y muy refrescante.

Ingredientes

- Piña en almíbar (un bote)
- Nata líquida (500ml)
- Galletas maría redondas (unas ocho o diez)
- Gelatina de piña (dos sobres)
- Azúcar (dos cucharaditas)

Modo de Preparación

1. Abrir el bote de piña y volcar el almíbar en un cazo, reservando un poco para mojar las galletas
2. Colocar las rodajas de piña en una fuente apropiada de cristal, previamente humedecida
3. Poner a hervir el almíbar y añadir la gelatina
4. Verter la nata en un bol y cuando la gelatina se haya enfriado un poco, volcarla sobre la nata y remover con una cuchara, añadir el azúcar y mezclar
5. Volcar la mezcla sobre las rodajas de piña
6. Mojar las galletas en el almíbar reservado y colocarlas sobre la tarta presionando para que se hundan un poco
7. Guardar en el frigorífico al menos seis horas para que cuaje bien
8. Desmoldar con cuidado, decorar al gusto y....buen provecho!!!