TARTA FRÍA DE PIÑA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- PARA LA BASE
- 1 RULO de GALLETAS
- 3 CUCHARADAS de MANTEQUILLA
- 1 PUÑADO de SEMILLAS DE SÉSAMO
- PARA EL RELLENO
- 1 LATA DE KILO de PIÑA EN SU JUGO
- 2 SOBRES de GELATINA DE PIÑA
- 125 GR. de AZÚCAR
- 1 LIMÓN
- 200 ML. de NATA PARA MONTAR
- 200 ML. de AGUA MINERAL
- GELATINA DE MANZANA

Preparación:

Paso 1

Forramos la base de un molde desmontable con papel parafinado. Trituramos las galletas hasta reducirlas en un polvo fino, agregamos la mantequilla derretida y el puñado de semillas de sésamo, mezclamos todo el conjunto y lo vertemos sobre la base del molde, lo aplanamos con una cuchara y lo llevamos a la nevera. Escurrimos el jugo de la piña, lo ponemos a calentar y antes de que empiece a hervir vertemos un sobre y medio de de gelatina, reservamos el resto, removemos la gelatina hasta que este disuelta completamente y reservamos. En un bol o vaso de la batidora trituramos la piña, menos 3 rodajas que dejamos para decorar), el zumo del limón y el azúcar, hasta obtener un pure fino y sin hebras, añadimos el zumo de la piña con la gelatina sin parar de remover, a continuación agregamos la nata y seguimos batiendo hasta que quede todo bien integrado. Sacamos del frigorífico el molde con la base de galletas y vertemos la mezcla con cuidado, lo

volvemos a llevar a la nevera de seis a ocho horas. Ponemos a calentar el agua con el resto de la gelatina y llevamos a ebullición sin parar de remover hasta su total disolución, dejamos enfriar. Cuando el relleno halla cuajado, vertemos la gelatina con mucho cuidado y dejamos en la nevera de dos a tres horas más. decoramos la tarta, pintamos las frutas con gelatina de manzana para darle brillo. .