Tarta de Piña

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

Creador: MarianSouto **Recetizador:** xana

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 2 sobres de Gelatina de piña
- 5 Laminas de gelatina neutra
- Queso Mascarpone 500gr
- 500 ml de nata para montar
- Azúcar al gusto
- 2 yogures de piña
- Un paquete de sobaos grandes (marca blanca, Martinez no tiene grandes)
- Piña en almibar

Preparación:

Paso 1

Poner las laminas de gelatina a hidratar. En una fuente, hechamos la gelatina liquida de piña, ponemos rodajas de piña y dejamos cuajar.

Paso 2

Montar la nata con el azúcar. Añadir el yogurt y el Mascarpone. Mezclar todo bien.

Paso 3

Disolver un sobre de gelatina de piña y las laminas de gelatina en medio vaso de agua (100 ml) hirviendo. Añadir medio vaso de agua fría (de la nevera) para templar.

Paso 4

Incorporar la gelatina liquida poco a poco en la mezcla anterior (nata, azúcar yogurt Mascarpone) y mezclar bien.

Paso 5

Hechamos la mezcla encima de la gelatina con la piña . La base de la tarta se hace con los sobaos abiertos a la mitad (como para un bocadillo). Si el molde es desmontable, primero se hace la base y luego se hecha la mezcla por encima y se deja enfriar (cuajar) en la nevera. Una vez cuaje se hecha la gelatina y las rodajas de piña. Para que salga bien de la bandeja/molde, es conveniente sumergir un poco la bandeja o molde en agua caliente para que la tarta se despegue,