# Tarta de piña

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Saludable
**Coste:** Medio

## Descripción:

*Esta tarta de piña es una tarta ideal para compartir después de una comida como postre, ya que es muy suave y refrescante y una forma estupenda de que todos comamos fruta, que a veces nos cuesta un poco.*

## Ingredientes para 6 personas :

- Bizcochos de soletilla (Unos 12, los que quepan en el molde)
- 2 latas de piña en su jugo (Unos 420 gr cada una)
- 1 litro de nata líquida para montar
- 2 sobres de gelatina de piña (Cada sobre contiene 85 gramos)

## Preparación:

### Paso 1

*Escurrimos el jugo de una de las latas de piña y mojamos los bizcochos en el jugo, los pondremos en la base de un molde desmontable y reservamos en el frigorífico. Reservamos unas cuantas rodajas de piña y el resto las trituramos bien con la batidora y semimontamos la nata. El resto del jugo lo ponemos en un cazo a hervir, cuando comience a hervir agregamos la gelatina, mezclamos muy bien y apartamos del fuego, dejamos que se temple un poco, unos cinco minutos más o menos.*

### Paso 2

*Ya sólo nos queda mezclar las tres preparaciones que teniamos reservadas, la piña triturada, el jugo con la gelatina y la nata. Vertemos la mezcla sobre la base de bizcochos y guardamos en el frigorífico, lo mejor es preparar esta tarta el día antes. Antes de servir desmoldamos y adornamos con las rodajas de piña que habíamos reservado. Servimos bien fría. ¡Ya nos contaréis qué os parece esta nueva tarta casera que os hemos contado hoy!*