

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Estaba buenísima, con una textura cremosa y suave que se fundía en la boca, fresquita y nada empalagosa. Os la recomiendo.

## Ingredientes para 6 personas :

- Para la base:
- un rulo de galletas ( utilicé chiquilín
- 3 cucharadas de mantequilla
- Para el relleno:
- 1 lata de piña en almíbar grande
- 2 sobres de gelatina sabor piña
- 100 gr de azúcar
- 1 limón
- 200 ml de nata para montar
- 200 ml de agua (mineral )

## Preparación:

### Paso 1

Forramos la base de un molde desmoldable (el mío, de 23 cm) con papel vegetal y enmantequillamos la base y las paredes del molde. Trituramos las galletas y las mezclamos muy bien con mantequilla en punto pomada. Con esta mezcla cubrimos la base del molde, ayudándonos con una cuchara para nivelarla y compactarla. Dejamos en el frigorífico o congelador, mientras hacemos el relleno. Calentamos el jugo de la piña sin que llegue a hervir. Disolvemos en él un sobre y medio de gelatina de piña. Reservamos el resto. En un bol o en el vaso de la batidora, trituramos las rodajas de piña (menos tres que reservamos para decorar), el azúcar y el zumo del limón, hasta obtener un puré muy fino y sin hebras. Añadimos el jugo de piña y la gelatina sin dejar de remover. A continuación incorporamos la nata y seguimos batiendo hasta que todo quede bien integrado. Sacamos del frigorífico el molde con la base de galletas y mantequilla y vertemos con cuidado (podemos dejar

*caer sobre el dorso de una cuchara) el relleno de piña. Dejamos que cuaje en la nevera; como mínimo necesitaremos 6 u 8 horas.*

## **Paso 2**

*Ponemos a calentar el agua y disolvemos en ella el resto de la gelatina, removiendo hasta su total disolución. Dejamos enfriar. Una vez que el relleno ha cuajado, vertemos (con el mismo procedimiento de la cuchara) la gelatina y dejamos que cuaje un par de horas.*