

# TARTA DE MOUSSE DE PIÑA COLADA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

SIEMPRE ES UN ÉXITO A DÓNDE LA LLEVO.

## Ingredientes para 10 personas :

- NATA: 1 L. de NATA
- NATA: 300 GR. de AZÚCAR
- JARABE: 200 GR. de AGUA
- JARABE: 200 GR. de AZÚCAR
- COBERTURA: 6 HOJAS de GELATINA
- COBERTURA: 200 ML. de JUGO DE PIÑA
- BIZCOCHO: 100 GR. de HARINA
- BIZCOCHO: 100 GR. de AZÚCAR
- BIZCOCHO: 3 de HUEVOS
- 1 LATA GRANDE de PIÑA EN SU JUGO
- BIZCOCHO: 4 CUCHARADAS de MALIBÚ
- JARABE: 100 ML de MALIBÚ

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos la nata líquida y los 300 gramos de azúcar a semimontar. En un cacillo introducimos los 200 gr. De azúcar, los 100 de malibú y los 200 gr. De agua y hacemos el jarabe. Por otro lado ponemos en agua fría las láminas de gelatina para que se ablanden. Cuando esté el jarabe, añadimos poco a poco las hojas de gelatina para que se deshagan y luego la pasamos a la nata ya lista y la piña triturada, reservando 300 gr., muy picaditas para la nata, a fuego. Cuando temple, hay que añadirla poco a poco con movimientos envolventes con la mano para que la nata no se baje y siga quedando espumosa y le añadimos la piña picadita. Mezclamos bien y dejamos enfriar. Hacemos el bizcocho mezclando los ingredientes y haciéndolo en el horno a 200 gr unos 8 minutos. Enfriamos y reservamos. Ponemos en una tartera el bizcocho de base, la mousse de piña y sobre ella la gelatina decorando nuestra tarta y refrigerar en la parte más fría del refrigerador.

