

Tarta fría de Piña

(con leche condensada)



Ingredientes

- 250 ml de leche (1 taza)
- 250 ml de nata líquida (crema de leche) (1 taza)
- 400 g de leche condensada = 1 lata
- 1 lata de piña grande = 820 g
- 2 sobres de gelatina sabor piña o limón 2 x 85 g
- 12 galletas rectangulares tipo maría o bizcochos de soletilla o sobaos
- 100 g de azúcar (1/2 taza)
- Un molde de 20 cm x 8 cm de alto

Cocción: 10 minutos
+ 6 horas de enfriado

Cantidad : 8 porciones



- 1** En un bol echamos el **líquido** de la lata de piña y reservamos. Cortamos las **rodajas de piña** en tacos pequeños **reservando 3 rodajas enteras para la base**.
- 2** **Preparamos el caramelo** calentando el **azúcar** y una cucharada de agua a fuego fuerte sin remover con cuchara. Cuando tome color dorado vertemos el caramelo en el molde y colocamos encima las tres rodajas de piña que habíamos reservado.
- 3** **Preparamos la crema:** Mezclamos en un bol la **leche** y la **nata** y ponemos a calentar algo más de la mitad de esta mezcla. Cuando esté a punto de hervir añadimos los sobres de **gelatina** y mezclamos hasta que se disuelva. Apagamos y retiramos del fuego. Sin parar de remover vertemos el resto de la mezcla de leche y nata, el **jugo de la piña** que habíamos reservado y por último los **trozos de piña**. Vertemos la mezcla en el molde y colocamos en la superficie una capa de **galletas**, que la cubra en su totalidad. **Tapamos con film plástico y enfriamos en el frigorífico durante un mínimo de 5 – 6 horas.**
- 4** **Presentación:** Una vez que la tarta esté bien fría, será el momento para darle la vuelta y volcarla sobre la fuente en la que vamos a servir. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se deshaga. Para ello pasamos antes un cuchillo o una puntilla por los bordes para soltarla del molde, sino será imposible quitarla. Cuando esté en la fuente, podemos servirla así o decorarlo con nata montada (crema de leche)...