

# TARTA DE PIÑA

MERCEDES SÁNCHEZ CONTRERAS

Coste total: 10.5 € aprox.

Coste por persona: depende de como sea de grande la tarta, en este caso pueden comer 8 personas aprox. y serían unos 1.31€

## INGREDIENTES

- 500mL de nata para montar
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- Sobaos
- Cerezas en almíbar
- 1 sobre de gelatina con sabor a piña
- Caramelo líquido
- 1 lata de piña en su jugo

## ELABORACIÓN

Primero ponemos film transparente en la base del molde, así evitaremos que se salga el líquido. Después echamos caramelo líquido en la base del molde, la cantidad va al gusto. Ponemos las rodajas de piña encima del caramelo líquido

y colocamos las cerezas en almíbar en los huecos que quedan, este paso es opcional.

Echamos el jugo de la piña en un recipiente y lo ponemos al fuego a calentar (pero sin que llegue a hervir). Seguidamente echamos 1 sobre de gelatina con sabor a piña y removemos hasta que se disuelva, y una vez disuelto echamos 2 cucharadas de azúcar sin dejar de remover.

Después los 500 mL de nata para montar (sin dejar de remover).

Vertemos la mezcla en el recipiente con la piña y por último colocamos los sobaos encima de la mezcla, empujando un poquito para que empape.

Ahora esperamos a que se enfríe. Una vez que esté frío lo metemos en la nevera durante 3 o 4 horas.

Lo sacamos de la nevera, le quitamos el film transparente y lo desmoldamos y... ¡LISTO!

