



Pastel de piñón «fresquillo»

Descripción



Trasteando por Internet podemos encontrar de todo, en este caso esta receta súper fácil de piñón, sin horno ni complicaciones.

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- 500 gr de piñón en conserva, en su jugo.
- 370 gr de leche condensada. 1 lata pequeña.
- 50 gr de azúcar. Totalmente prescindible.

- 800 ml de nata para montar.
- 2 sobres de preparado de gelatina de limÃ³n.
- 6 lÃ¡minas de gelatina neutra.
- Un poco de caramelo lÃ¡quido para el fondo del molde, no mucho. He puesto del comprado. Opcional.

PreparaciÃ³n:

Escogemos el molde, en este caso he elegido uno redondo de 25 cm de diÃ¡metro y 6 cm de altura. Forramos con film transparente para que se desmolde mejor, echamos el caramelo y reservamos.



Metemos los bricks de nata y el bol en la nevera, por lo menos una hora antes de su preparaciÃ³n.

Hidratamos las lÃ¡minas de gelatina, reservamos.

Ecurrimos la piÃ±a y reservamos el jugo. Dejamos alguna rodaja para poner en el fondo del molde.



default watermark

En un vaso batidor o jarra colocamos la piña trituramos con la batidora y reservamos.



En un cazo ponemos el jugo de la piña y calentamos a fuego lento, añadimos los sobres del preparado de gelatina de limón, removemos para que se diluya bien. No es necesario que hierva.



default watermark

Incorporamos las láminas de gelatina **bien escurrida**, seguimos mezclando hasta que se disuelva todo. Retiramos del fuego, que se temple.



Sacamos la nata del frigorífico y en el bol frío la montamos bien con las varillas eléctricas. Incorporamos la piña triturada a la nata montada, despacio, con movimientos envolventes hasta que



default watermark

Vertemos también el líquido de la gelatina y seguimos mezclando.



default watermark

Echamos esta mezcla en el molde, sobre la piñata, repartimos bien ayudándonos de una espátula de silicona, damos unos golpecitos con el molde sobre la encimera. Como me sobraba un poco de crema la pasé a un molde de los desechables de aluminio. Metemos en la nevera **durante por lo menos ocho horas.**



Pasado el tiempo, desmoldamos y disfrutamos de este delicioso pastel «fresquísimo».



Consejo: Como podéis imaginar lo he hecho la víspera, para evitar sorpresas de última hora. Se puede prescindir totalmente de los 50 gr de azúcar, porque el postre está suficientemente dulce. El pastel del molde desechable se lo bajé a los vecinos del segundo.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

julio 14, 2017

Autor

admin