



Tarta de piñón y yogur sin horno

Descripción

default watermark



Me pasaron el otro dÃa Ãsta receta y no me resisto a hacerla, tiene una pinta de fresquitaâ?!

Es una tarta suave, delicada y nada empalagosa, ideal para los amantes de los postres poco dulces.

Â¡AsÃ que manos a la obra y a disfrutar de ella!

Enlaces de recetas de postres con fruta:

[Bizcocho invisible de pera y chocolate](#) , [Tarta de ciruelas con mermelada](#) , [Tarta fácil y rápida de nata y fresa](#) , [Mousse de mango](#) , [Bizcocho de piña y caramelo al ron](#) , [Scones con fruta](#) , [«Caprichos» de naranja y chocolate](#) , [Galletas de fruta](#) , [Flan de manzana al microondas](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 1 lata de 850 gr de piña en su jugo.
- 375 gr de yogur de piña.
- 200 ml de nata para montar.
- 4 hojas de gelatina neutra.
- 3 cucharadas soperas de leche condensada.
- Bizcochos de soletilla para la base y la superficie. Se pueden poner galletas.

Preparación:

Ponemos el brick de nata en un bol amplio con hielos en el frigorífico por lo menos 1 hora antes de la preparación del postre.

Elegimos un molde rectangular tipo pudín. He elegido uno de silicona desmoldable con base de cristal, de 27,5 x 13 x 7 cm.



Troceamos 3 rodajas de piñón en pedazos no muy grandes y reservamos.



Hidratamos las láminas de gelatina en agua y reservamos. Una vez hidratada, la diluimos en 1/4 de vaso de agua y reservamos.



Mojamos los bizcochos en el jugo de la piña al natural.



Los colocamos cubriendo la base del molde (si es necesario los partimos a la medida del molde), que quede bien cubierta.



Repartimos, a modo de decoraci3n, las rodajas de pi±a cortadas por la mitad, para éste molde 4 rodajas. Reservamos.



Sacamos el bol con el brick de nata de la nevera, escurrimos de hielo y agua y vertemos la nata bien fría, montamos con las varillas eléctricas.



Una vez montada la nata, añadimos el yogur de piña, la leche condensada y la piña troceada. Mezclamos bien con una espátula, suavemente, incorporamos la gelatina disuelta en agua y mezclamos de nuevo.



Vertemos la crema en el molde, procurando que no se nos despegue la piñata de adorno de los laterales. Cubrimos con bizcochos de soletilla mojados en el jugo de la piñata.



Tapamos con film transparente, llevamos al frigorífico y dejamos reposar como mínimo 4-6 horas antes de su consumo.



Consejo: La he hecho de vÃspera.

VisÃtanos 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 instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 14, 2018

Autor

admin

default watermark