Tarta fÃ¡cil de piÃ±a

DescripciÃ³n

Hace tiempo que tengo esta receta, la encontrÃ© trasteando en internet y he decidido, como parece que se acabÃ³ el verano, encender de nuevo el horno para esta receta. Es fÃ¡cil de hacer y la verdad es que esta muy rica y muy jugosa gracias al jugo de la piÃ±a.



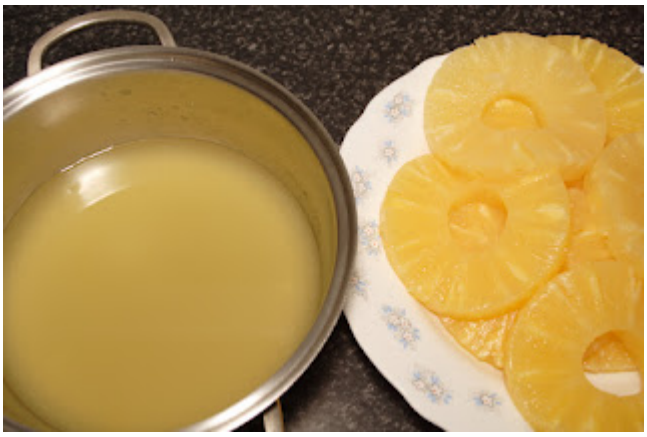
default watermark

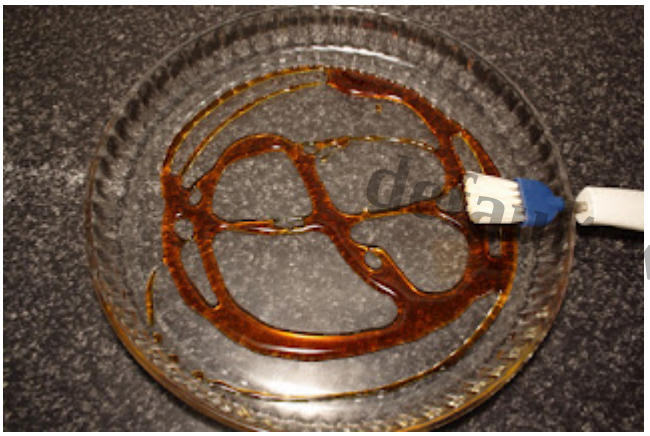
Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

* 820 gr de piÃ±a en su jugo. Una lata grande.
* 3 huevos.
* 150 gr de mantequilla.
* 150 gr de azÃºcar.
* 150 gr de harina de reposterÃa.
* 16 gr de levadura Royal. Un sobre.
* 1 chupito de ron. La receta original lleva licor de naranja (Cointreau). Pero yo no tenÃa.
* Caramelo lÃquido. Esta vez no lo he hecho yo, lo he comprado.
* 1 pizca de sal.
* Para decorar lo que mas os guste, chocolate, guindas en almÃbarâ?¦.

PreparaciÃ³n:

Yo he puesto un molde de cristal, de unos 30 cm de diÃ¡metro para hacer esta tarta, pero utilizad el molde que tengÃ¡is, no es necesario que sea muy alto, porque la tarta no sube demasiado.
Sacamos las rodajas de piÃ±a del jugo, y lo reservamos.
Untamos muy bien el molde con el caramelo lÃquido, con la ayuda de una brocha, de forma que untemos tambiÃ©n los bordes. Disponemos sobre el caramelo las rodajas de piÃ±a (que serÃ¡n unas 8) y reservamos.





watermark



Tamizamos la harina junto con la levadura y reservamos.



Separamos las claras de las yemas y en un bol grande montamos las claras, con una pizca de sal, con la ayuda de la varilla de la batidora. Cuando estÃ©n bien montadas y consistentes aÃ±adimos las yemas y seguimos batiendo hasta que quede una crema homogÃ©nea. Reservamos.
Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 170ÂºC.



default watermark



En otro bol batimos el azÃºcar con la mantequilla hasta que quede una crema y reservamos.
Vamos echando, **poco a poco**, la harina en la crema de las yemas y las claras, batimos hasta que se integre todo y aquÃ verteremos la crema de la mantequilla y el azÃºcar. Mezclamos muy bien con una espÃ¡tula, con movimientos envolventes, **quedarÃ¡ una masa espesa** , pero importa, se extiende bien.







Y todo ello lo echamos en el molde, sobre la piÃ±a. Extendemos bien con ayuda de una lengua de cocina, que quede todo plano. Metemos en el horno a 170ÂºC, calor arriba y abajo, durante 30 minutos.

default watermark





En una
olla



pequeÃ±a, ponemos al fuego el jugo de la piÃ±a, cuando rompa a hervir lo retiramos y le aÃ±adimos el chupito de ron. Reservamos.

default watermark

Cuando la tarta estÃ© horneada, la sacamos y con el palo de una brocheta la pinchamos para ver si esta hecha, si el palo sale limpio, nuestra tarta esta perfecta.
Con ese palo de la brocheta la pinchamos por toda la tarta y con ayuda de una cuchara, vamos vertiendo el jugo y el ron, despacio, que lo chupe bien. Reservamos 1/4 del jugo para terminar de empaparla cuando se enfrÃe.





Una vez frÃa, la desmoldamos sobre el plato de presentaciÃ³n y dejamos que se vaya desmoldando ella sola, a veces le cuesta, pero al final se desmolda bien, le damos unos golpecitos al molde para ayudar al desmoldado.

La regamos con el jugo que hemos guardado. Si os sobra lÃquido no importa, no es necesario ponerlo todo, decoramos a gusto y la metemos en la nevera. Se sirve frÃa.





default watermark

Consejo: Es mejor prepararla de vÃspera. Como no me gustan las guindas en almÃbar, he decorado la tarta con chocolate, con la ayuda de un lÃ¡piz pastelero.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 4, 2015
Autor
admin