

Tarta fácil de piña

Descripción

Hace tiempo que tengo esta receta, la encontré trasteando en internet y he decidido, como parece que se acabó el verano, encender de nuevo el horno para esta receta. Es fácil de hacer y la verdad es que esta muy rica y muy jugosa gracias al jugo de la piña.

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- * 820 gr de piña en su jugo. Una lata grande.
- * 3 huevos.
- * 150 gr de mantequilla.
- * 150 gr de azúcar.
- * 150 gr de harina de repostería.
- * 16 gr de levadura Royal. Un sobre.
- * 1 chupito de ron. La receta original lleva licor de naranja (Cointreau). Pero yo no tenía.
- * Caramelo líquido. Esta vez no lo he hecho yo, lo he comprado.
- * 1 pizca de sal.
- * Para decorar lo que mas os guste, chocolate, guindas en almbar?!

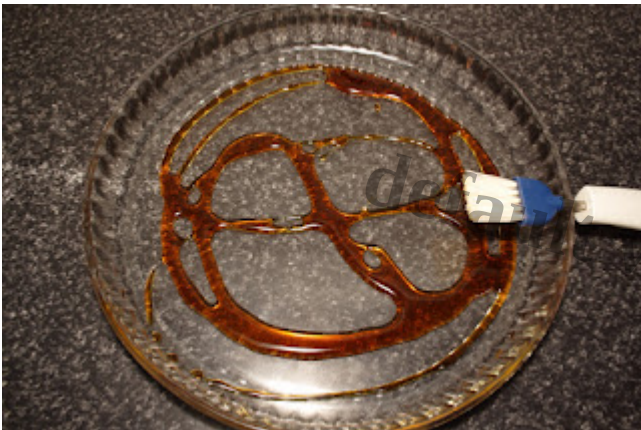


Preparación:

Yo he puesto un molde de cristal, de unos 30 cm de diámetro para hacer esta tarta, pero utilizad el molde que tengáis, no es necesario que sea muy alto, porque la tarta no sube demasiado.

Sacamos las rodajas de piña del jugo, y lo reservamos.

Untamos muy bien el molde con el caramelo líquido, con la ayuda de una brocha, de forma que untamos también los bordes. Disponemos sobre el caramelo las rodajas de piña (que serán unas 8) y reservamos.



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 est n bien montadas y consistentes añadimos las yemas y seguimos batiendo hasta que quede una crema homogénea. Reservamos. Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 170 C.



En otro bol batimos el azúcar 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 aquí verteremos la crema de la mantequilla y el azúcar. Mezclamos muy bien con una esp jtula, con movimientos envolventes, **quedará una masa espesa**, pero importa, se extiende bien.





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



En una
olla



pequeña, ponemos al fuego el jugo de la piña, cuando rompa a hervir lo retiramos y le añadimos el chupito de ron. Reservamos.

Cuando la tarta está 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 enfríe.



Una vez fría, la desmoldamos sobre el plato de presentación 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 líquido no importa, no es necesario ponerlo todo,
decoramos a gusto y la metemos en la nevera. Se sirve
fría.



Consejo: Es mejor prepararla de víspera. Como no me gustan las guindas en almíbar, he decorado
la tarta con chocolate, con la ayuda de un aprendiz pastelero.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

septiembre 4, 2015

Autor

admin