

PIM PAM FUEGO

INGREDIENTES:

1 bote de leche ideal

1 bote de leche condensada pequeño

1 bote de piña de 1 kg. en su jugo

2 paquetes de gelatina de limón

$\frac{3}{4}$ de cubilete de ginebra

8 o 10 bizcochos de soletilla

1 molde de Plum Cake de 35 cm. o 2 pequeños caramelizados

Líquido al gusto para remojar los bizcochos de soletilla (café, licor, azúcar, etc.)

PREPARACIÓN:

Primero, caramelizar los moldes y fijar en el caramelo caliente rodajas de piña

Forrarlo, enfriar y reservar.

Segundo, poner en el vaso del Thermomix la leche Ideal, la leche condensada y el líquido de piña, programar velocidad 4 ,70°, 4 minutos Parar y echar los dos sobres de gelatina y la ginebra, mezclar en velocidad 3 unos segundos. Trocear el resto de la piña en trocitos pequeños y poner dentro del TH, remover con la espátula.

Volcar en el molde y poner encima los bizcochos de soletilla previamente remojados. Meter en la nevera de un día para otro.

Adornar con nata montada y fideos de chocolate, o al gusto.