

TARTA DE PIÑA TERE

INGREDIENTES

PREPARACIÓN:

En el molde se echa caramelo, encima se colocan las rodajas de piña y encima se cubre todo el molde de sobaos (yo en realidad, en lugar de sobaos hago un bizcocho fino, o uno normal que corto a la mitad, una la utilizo y la otra la congelo para otra ocasión). Por otro lado ponemos al fuego el almíbar de la piña y disolvemos en ella gelatina insabora, cuando esté bien disuelta se le añaden 400 ml de nata líquida. Este almíbar se echa encima del bizcocho o sobaos empapándolo bien y se mete en la nevera unas 6 horas. Se desmolda dándole la vuelta.