

TARTA DE PIÑA

INGREDIENTES:

2 botes de 1/2 kg. De piña.
500 g (5 cubiletes) de nata líquida.
1 terrina de queso philadelphia.
50 g (1/2 cubilete) de azúcar.
50 g (1/2 cubilete) de licor al gusto.
36 bizcochos de soletilla.
Guindas para adornar.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso la nata, el queso philadelphia y el azúcar y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Vuelva la mezcla obtenida en dos recipientes y reserve una parte para rellenar la tarta y la otra para decorar la misma. Sin lavar el vaso, vierta en él la piña bien escurrida, reservando 8 rodajas para la decoración y triture 20 segundos a velocidad 6. A continuación, mezcle el jugo de la piña con el licor elegido y empape los bizcochos en la mezcla.

Seguidamente, forre un molde alto desmontable con plástico transparente y prepare la tarta de la siguiente forma: cubra el fondo con una capa de bizcochos remojados en el jugo de piña. Cúbralos con la nata y el queso montados, ponga de nuevo bizcochos, sobre éstos una capa de piña triturada y finalice con bizcochos. Deje en el frigorífico hasta que esté bien cuajada.

Por último, desmolde y adorne con la nata con queso reservada, las rodajas de piña y las guindas. Si lo desea haga unos adornos con un tenedor.