

# Tarta de ananá-piña



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-de-anana-pina>

## Preparación

Escurrimos el jugo de una de las latas de piña y mojamos los bizcochos en el jugo, los pondremos en la base de un molde desmontable y reservamos en la heladera. Reservamos unas cuantas rodajas de piña y el resto las trituramos bien con la batidora y semibatimos la crema. El resto del jugo lo ponemos en una cacerola a hervir, cuando comience a hervir agregamos la gelatina, mezclamos muy bien y apartamos del fuego, dejamos que se temple un poco, unos cinco minutos más o menos. Mezclar las tres preparaciones que teníamos reservadas, la piña triturada, el jugo con la gelatina y la crema. Vertemos la mezcla sobre la base de bizcochos y guardamos en la heladera, lo mejor es preparar esta tarta el día antes. Antes de servir desmoldamos y adornamos con las rodajas de piña que habíamos reservado. Servimos bien fría.



## Ingredientes

- 12 Galletas de Vainillas (de las esponjosas)
- 2 lata/s Piña - Ananá
- 1 lt Crema de leche
- 2 paquetes de Gelatina de ananá

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre