

Tarta de piña y sobaos

INGREDIENTES:

- Sobaos del tamaño pequeño (36 unidades)
- 1 Bote de piña grande
- 1 Sobre de gelatina de piña
- 1/2 l Nata líquida
- Caramelo líquido
- 5 o 6 cerezas en almíbar (opcional)

PREPARACIÓN:

Lo primero que hacemos es cubrir la base de nuestro molde, con caramelo líquido, igual que si fuéramos a preparar un flan.

Seguidamente ponemos las rodajas de piña escurridas encima del caramelo, reservando el almíbar o caldo para más adelante. Si hemos decidido poner las cerezas, ponemos una en cada agujero de la piña. La cantidad de rodajas dependerá del tamaño de nuestro molde.



A continuación encima de la piña ponemos una capa de sobaos, procurando rellenar todos los huecos.

Seguidamente ponemos la nata en un cazo, la llevamos al fuego y calentamos sin que hierva. Mientras tanto en otro recipiente mezclamos bien el almíbar, del bote de piña que habíamos reservado anteriormente, con el sobre de gelatina de piña. Cuando tengamos la nata caliente añadimos a esta, la mezcla del almíbar con la gelatina, mezclamos bien con ayuda de unas varillas o tenedor, dejando calentar toda la mezcla un poquito.



Retiramos del fuego antes de que empiece a hervir y bañamos por encima de los sobaos, con la mitad de la mezcla aproximadamente. Seguidamente ponemos otra capa de sobaos y añadimos el resto de la mezcla. A continuación metemos nuestra rica tarta en el frigorífico, dejándola enfriar como mínimo 6 horas, aunque es mejor prepararla de un día para otro.



Una vez que la tengamos fría solo nos queda desmoldar, para ello pasamos un cuchillo por todo alrededor de nuestra tarta,

con cuidado de no arañar el molde, ponemos un plato grande o fuente sobre el molde y le damos la vuelta, para que queden las rodajas de piña arriba.

