

Pastel de Queso con Piña Colada



Ingredientes

Costra de Vainilla

Galletas de vainilla molidas: 60 grs

Mantequilla: 40 grs

Decoración

Coco rallado: 20 grs

Crema De Coco: 80 grs

Piña rostizada: 350 grs

Piña natural en diversos cortes: 300 grs

Pastel de queso con coco

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 125 grs

Coco rallado: 150 grs

Crema agria: 125 cc

Extracto de vainilla: 5 cc

Queso Crema: 450 grs

Piñas

Azúcar mascabado: 50 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Mantequilla: 50 grs

Piña en cubos: 500 grs

Preparación de la Receta

Costra de vainilla

- Mezclar la *mantequilla* fundida con las galletas molidas.
- Presionar la mezcla en el fondo del molde para formar una base gruesa.

- Acremar el queso *crema* con el azúcar.
- Agregar el *huevo* y el extracto de vainilla.
- Integrar la *crema* y el coco rallado.
- Vaciar la mezcla sobre la base de galletas.
- Hornear a 100 °C por 2 horas.
- Dejar enfriar.

Piñas rostizadas

- En una charola de horno disponer las piñas en cubos con azúcar moscabado, *mantequilla* en cubos y extracto de vainilla.
- Hornear por 20 minutos a 180 °C.

Decoración

- Decorar con *crema* de coco, *piña* rostizada, *piña* natural y coco rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-queso-con-pina-colada>