

Tarta Piña Colada



Ingredientes

Base de bizcocho: 1 unidad

Almíbar

Almíbar de la lata de piña: c/n

Ron: 20 ml

Baño de coco

Chocolate blanco: 200 grs

Gelatina: 3 Hojas

Miel: 30 grs

Crema de coco

Azúcar: 100 grs

Esencia de coco: c/n

Gelatina

Azúcar: 100 grs

Piña de lata: 300 grs

Leche de coco: 100 grs

Nata al 35%: 600 grs

Gelatina: 3 Hojas

Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Gelatina

- Poner a *hervir* la *piña* con el azúcar y la vainilla abierta.
- Dejar que cueza unos minutos y retirar.
- Agregar la *gelatina* previamente hidratada, remover y poner en un molde.

Crema de coco

- Montar la *nata* con el azúcar y la esencia de coco. Reservar.

Armado

- Una vez que la *gelatina* de *piña* tomó cuerpo, comenzar a armar la tarta.
- En un molde desmontable mojar bien el *bizcocho* de vainilla con el *almíbar* de piña con *ron*.
- Poner una capa de *crema* de coco.
- Colocar en el centro la *gelatina* de *piña*.
- Tapar con el resto de la *crema* de coco.
- Llevar al congelador hasta que la tarta esté dura.

Baño de coco

- Derretir el *chocolate* con la leche de coco y la glucosa.
- Agregar la *gelatina* previamente hidratada en agua y bañar la tarta ya desmoldada con él.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-pina-colada>