



Gelatina de tartaletas con piña

Categoría: Postre

Con esta gelatina, una rebanada no será suficiente



Preparación
120 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 rebanadas Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 2 taza de Agua
- 1/2 taza de Almíbar de la Piña en Rebanadas La Costeña®
- 2 cda de Grenetina en polvo
- 1 cda de Aceite vegetal
- 7 pza de Tartaletas Marián® Sabor Fresa
- **Para la gelatina de leche y piña:**
- 4 tazas de Leche entera
- 225 g de Media crema
- 1 lata de Leche condensada
- 3 rebanadas de Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 4 cdtas de Grenetina en polvo



Preparación

1. Cortar las rebanadas de piña por la mitad. Reservar el almíbar.
2. Calentar en una olla agua y almíbar de la piña. Una vez caliente agregar un poco del líquido a la grenetina para hidratarla, remover para evitar que se formen grumos y reposar por 1 minuto. Agregar la grenetina hidratada a la mezcla caliente y disolver moviendo constantemente. Entibiar.
3. En un molde para gelatina de 22 cm colocar una ligera capa de aceite y esparcirlo en toda la superficie, colocar una tartaleta boca abajo y una mitad de rebanada de piña. Seguir de forma intercalada hasta llenar el molde, terminar con una tartaleta en el centro. Agregar poco a poco la mezcla tibia de agua y almíbar. Refrigerar hasta que esté totalmente cuajada.
4. En la licuadora agregar leche, media crema, leche condensada y tres rebanadas de piña. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea, calentar la mezcla en una olla y agregar un poco del líquido a la grenetina para hidratarla, remover para evitar que se formen grumos y reposar por 1 minuto. Agregar la grenetina hidratada a la mezcla caliente y disolver moviendo constantemente. Entibiar.
5. Verter en el molde sobre la gelatina anterior. Refrigerar mínimo por 2 horas o hasta que esté completamente cuajada.
6. Desmoldar y servir.