

## **POSTRE DE PIÑA, CÍTRICOS Y FRUTOS ROJOS**

**Para 20 raciones**

### **LA CREMA DE PIÑA**

1 litro de azúcar licuado de piña (reservad \*la pulpa que desestima la licuadora)

4 huevos

100 ml de zumo de limón

200 g de azúcar

50 g de Maizena

**1---**En un bote a la medida de lo que vais a cocinar, poned el azúcar, los huevos y la Maizena y trabajad el conjunto hasta conseguir una mezcla blanquecina.

**2---**Añadid el zumo de limón y el litro de azúcar licuado de piña. Ponedlo al fuego, removed continuamente hasta que empiece a hervir.

**3---**Colad la crema obtenida y repartidla en platitos o copas, o en un recipiente adecuado en la nevera.

### **EL BIZCOCHO DE PIÑA**

3 huevos

180 g de azúcar

150 g de pulpa de piña (\*la pulpa que ha desestimado la licuadora)

75 g de coco rallado

100 g de harina, pasada por el tamiz

15 g de levadura Royal

100 g de mantequilla, textura pomada

**1---**Montad bien los huevos y el azúcar con las varillas del aparato eléctrico

**2---**Incorporad delicadamente, con una espátula de mano, la pulpa de piña y el coco rallado

**3---**También delicadamente, con la espátula y con movimientos envolventes, incorporad a la masa la harina y la levadura

**4---**Finalmente, también con cuidado, añadid la mantequilla

**5---**Se necesita una bandeja de horno de una medida aproximada de 30cm. 24cm. Con la ayuda de una manga pastelera, extended la masa sobre la bandeja forrada con papel sulfurado

**6---**Debe hornearse en el horno bien caliente a 190° durante 11 minutos. Reservad el bizcocho en la nevera, bien protegido en un recipiente adecuado (el bizcocho admite congelación)

### **LA FRUTA AL NATURAL:**

Disponed de fruta al natural para servir el postre

**pomelo rosa, a gajos sin piel**

**clementina a ½ gajos**

**piña, cortada a dados**

**frambuesas enteras**

**arándanos enteros**

**hojitas de menta**

### **PRESENTACIÓN (en bonitos vasitos o copas transparentes)**

En la base, poned dos cucharaditas de la crema de piña.

Y encima, de forma alterna:

4 dados del bizcocho de piña

4 dados de piña al natural

4 gajos de pomelo

6/2 gajos de clementina

6 frambuesas y 6 arándanos

Aliñad por encima con dos cucharadas más de crema de piña y una hoja de menta.

Carme Ruscalleda y Raül Balam