



# TARTA DE CREPES CON PIÑA CAMELIZADA, NATA CHANTILLY Y SU SALSA DE PIÑA COLADA

## Receta para 6 personas Ingredientes

- 8 [crepes](#)
- 1 piña
- 1 vaina de vainilla
- 200 g de azúcar moreno
- 50 g de azúcar en polvo
- 5 g de canela en polvo
- 60 g de mantequilla pomada
- 1/2 litro de nata líquida
- 15 cl de leche de coco
- 15 cl de jugo de la piña
- 1 cucharada de ron
- azúcar glace para decorar

## Procedimiento

1. Pelar las piñas y cortarlas en rodajas finas de 2-3 mm. Son necesarias al menos 25 rodajas.
2. Precalear el horno a 150°C.
3. Untar una bandeja de horno con 60 g de mantequilla con un pincel.
4. A continuación, se cubre el lecho con 100 g de azúcar moreno, se espolvorea una pizca de canela por encima, se colocan las rodajas de piña una al lado de la otra, superponiéndolas lo menos posible, y se espolvorean con 100 g de azúcar moreno adicional y una pizca de canela.
5. Poner la bandeja en el horno a 150°C durante 40 minutos.



## Preparar la nata Chantilly

1. Verter la nata fría en una ensaladera, que a su vez se coloca en un recipiente más grande de helado.
2. Partir la vaina de vainilla por la mitad a lo largo.
3. Con la punta de un cuchillo, raspar las semillas de la vaina de vainilla.
4. Añadir las semillas de vainilla y el azúcar glase a la nata líquida, y batir enérgicamente, en cuanto la nata esté montada y firme, estará lista, reservar en la nevera.
5. tras unos 40 minutos de cocción, la piña está confitada, se deja enfriar (si ha caramelizado en algunas, mejor)
6. Colocar una crepe en una fuente, cubrir con una capa de nata montada, colocar encima 3-4 rodajas de piña confitada, cubrir de nuevo con nata, colocar una segunda crepe y repetir la operación 6 veces, sirviendo la última tortita como tapa del pastel
7. Las rodajas de piña deben estar dispuestas de forma rotativa con cada capa
8. Cubrir la tarta con film transparente y guardarla en la nevera durante 6 horas

## Preparar la salsa de piña colada

1. Verter y llevar a ebullición en un cazo el zumo de piña, la leche de coco y el ron
2. Una vez que hierve, se detiene la cocción, se vierte la mezcla en la batidora y se licúa
3. Justo antes de servir, cuando la tarta de piña confitada esté fría, espolvoréala con azúcar glase, córtala con un cuchillo de sierra, sírvela con la salsa piña colada servida en una salsera y ¡a disfrutar!

*Et voilà, bon appétit!*