Torta de piña.

Ingredientes:

350 gramos de harina de trigo todo uso.

4 huevos.

250 gramos de azúcar.

180 gramos de mantequilla.

1 taza de jugo de piña.

1 cucharadita de vainilla.

1 cucharada de polvo de hornear.

10 a 11 rodajas de piña en almíbar.

Una pizca de sal.

Cerezas para decorar

Para el caramelo:

250 gramos de azúcar.

⅓ de taza de jugo de piña.

1 cucharadita de jugo de limón.

Preparación:

* Colocar en la licuadora 3 rodajas de piña con algo del almíbar y licuar hasta obtener el jugo de piña.
* Dividir el jugo en una taza y en un tercio de taza.
* En una cacerola colocar un tercio de taza de jugo de piña con el azúcar para el caramelo y el zumo de limón.
* Calentar hasta que el caramelo adquiera un tono dorado oscuro.
* Colocar el caramelo aún caliente en el fondo del molde esparcirlo bien por todo el fondo, sobre el caramelo colocar las rodajas de piña en almíbar.
* Batir la mantequilla a temperatura ambiente con azúcar (reservar algo de azúcar para las claras de huevo) hasta que adquiera un color claro y esté cremosa.
* Agregar una a una las yemas de huevo, cada vez que agregues una yema, únela muy bien en la mantequilla antes de agregar la siguiente.
* En un bol aparte bate las claras con la pizca de sal por un minuto agrega el azúcar, sigue batiendo hasta que estén brillantes, aproximadamente 3 minutos.
* A través de un colador agregar la harina con el polvo de hornear alternando con el zumo de piña, a la mezcla de mantequilla y huevos, revuelve cuidadosamente.
* Agrega en tres etapas las clara batidas a la mezcla anterior, intégralas con movimientos envolventes.
* Coloca toda la mezcla del bizcocho de piña en el molde donde están las piñas con el caramelo. Si el molde es bajo coloca papel de hornear por las paredes del molde para que el bizcocho crezca parejo.
* Hornea en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
* De 50 a 60 minutos hasta que al pincharlo en el centro con un palillo de brocheta salga seco.
* Deja enfriar la torta para que se desmolde fácilmente.
* Colócala en una bandeja de presentación y decórala con cerezas.