

Banoffee



Ingredientes

Crema Mousseline

Almidón: 50 Gramos

Yemas: 4 Unidades

Extracto de vainilla: c/n A gusto

Mantequilla: 50 Gramos

Azucar: 100 Gramos

Crema: 100 MI

Leche: 400 c.c.

Extras

Banana: c/n A gusto

Nueces: c/n A gusto

Salsa Toffee: c/n A gusto

Masa de Cake

Sal: 1/2 cdita.

Bicarbonato: 7 Gramos

Harina 0000: 380 Gramos

Pulpa de banana: 380 Gramos

Azucar rubia: 160 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Mantequilla: 160 Gramos

Preparación de la Receta

Masa de Cake

- Colocar en un bowl para batir *mantequilla* y azúcar.
- Agregar un *huevo* a la vez y batir después de cada uno.
- Añadir pulpa, *harina*, bicarbonato y sal

- Mezclar todo muy bien.
- Poner la mezcla en un recipiente con papel aluminio enmantecado y enharinado y llevar al horno precalentado a 160° durante 25 - 35 min.

Crema Mouseline

- Poner al fuego un olla de acero inoxidable con leche y azúcar.
- En otro bowl revolver yemas, *crema* y almidón y entibiar en el fuego.
- Unir ambas preparaciones en el fuego hasta que la *crema* espese,
- Bajar del fuego y añadir *mantequilla* fría y extracto de vainilla
- Poner la base de *banana* en la fuente, encima una capa de pastelera, una capa de rodajas de *banana*, *crema* de *banana* y decorar con hilos de salsa toffee y nueces.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/banoffee>