

# Pastel con Banana y Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 150 grs

**Bicarbonato De Sodio:** 1 cdta

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina 0000:** 260 Gramos

**Polvo de hornear:** 1 cdta

**Bananas:** 400 Gramos

**Cacao en Polvo:** 60 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Manteca derretida:** 150 Gramos

**Sal:** 1 cdta

## Relleno

**Agua:** 60 c.c.

**Gelatina sin sabor:** 12 Gramos

**Queso crema tipo americano:** 600 Gramos

**Azúcar talco:** 280 Gramos

**Manteca pomada:** 280 Gramos

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *manteca* derretida, azúcar, huevos, esencia de vainilla e integrar.
- Agregar bananas pisadas y mezclar.
- Añadir los secos tamizados (harina, cacao, sal, bicarbonato y polvo de hornear) y unir toda la preparación.
- Colocar en tres moldes redondos bajos, emprolijar la superficie y cocinar a 165° C por 18 minutos.

## Relleno

- Batir *manteca* pomada, agregar azúcar talco tamizada y seguir batiendo hasta unir.
- Añadir 600 gramos de queso *crema* tipo americano a temperatura ambiente y terminar de batir para homogeneizar.
- Hidratar la *gelatina* con el agua y disolver en el microondas por 10 segundos.
- Mezclar con un poco de la mezcla y volcar sobre el resto de relleno integrando todo.

- Reservar tapado en heladera

## Armado

- Si el relleno estuviera muy duro batir un poco y llevarlo a una manga con pico rizado.
- Colocar uno de los 3 discos de masa de **banana** en la base y con el relleno hacer copos de manera concéntrica.
- Cubrir con otro disco y repetir las capas.
- Tapar con el último disco y completar la superficie con mas copos de relleno.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-con-banana-y-chocolate>