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 mezclar 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