

Pastelito versión banana split



Ingredientes

Para el relleno

Plátano: 1 Unidad

Para el sablée de chocolate

Huevo: 1 Unidad

Harina: 250 g

Azúcar glass: 115 g

Cocoa: 30 grs.

Mantequilla: 130 grs.

Para la decoración

Mermelada de fresa: A gusto

Transfer: Cantidad necesaria

Placas de Chocolate: A gusto

Crema batida con vainilla:

Para la ganache de chocolate de leche

Chocolate de leche: 200 g

Mantequilla: 30 grs.

Crema: 150 g

Preparación de la Receta

Para el sablée de chocolate

- Para ello, cremamos la *mantequilla* con el azúcar glass.
- Agregamos el *huevo*, la *harina* y la *cocoa*.

- Extendemos y colocamos sobre los moldes de tarta.
- Llevamos al horno con peso a 180°C por 15 minutos.

Para la ganache de chocolate de leche

- Hervimos la crema y volcamos sobre el *chocolate* picado y mezclamos.
- Agregamos la *mantequilla*.

Para la decoración

- Sobre la tarta, colocamos rebanadas de plátano y cubrimos con ganache hasta llenar la tarta. Dejamos enfriar.
- Terminamos con placas de *chocolate*, *crema* batida y gotas de mermelada de *fresa*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastelito-version-banana-split-4>