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 sabl&eacute

- E de chocolate

Para ello

cremamos la mantequilla con el az&uacute

- Car glass.
- Agregamos el *huevo*, la *harina* y la *cocoa*.
- Extendemos y colocamos sobre los moldes de tarta.
- Llevamos al horno con peso a 180ºC 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 decoraci&oacute

- N
- 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