

Pie de banana con crema pastelera y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 250 cc

Crema de leche: 250 grs.

Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad

Yemas: 7 Unidades

Azúcar: 7 cdas.

Almidón de Maíz: 2 cdas.

Ganache de chocolate

Chocolate semi amargo: 150 g

Crema de leche: 150 grs.

Masa

Agua: Cantidad necesaria

Azúcar: 5 cdas.

Manteca fría: 100 grs.

Harina: 200 grs.

Sal: Una pizca

Relleno

Hojas de menta: A gusto

Avellanas tostadas: 50 grs.

Bananas maduras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en el vaso de la procesadora la *harina* junto con la maneca, azúcar y sal, procese, una vez unidos los ingredientes, siga procesando a velocidad mínima y agregue el agua, luego sobre una hoja de papel film acomode la masa, cúbrala con otra hoja de papel film y estírela con un palo de amasar
- Forre un molde rectangular previamente enmantecado con la masa, acomódelo presionando suavemente con los dedos para que se pegue en los bordes y quite el excedente, pínchela con un tenedor y reserve en el freezer unos minutos, luego blanquéela en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

Ganache de chocolate

- Pique el **chocolate**, colóquelo en un bowl y agregue la **crema** de leche, cocine en el microondas durante 2 minutos, retire y mezcle hasta emulsionar, por último incorpore una cucharada de *manteca* fría, mezcle y reserve dentro de la heladera.

Crema pastelera

- En una olla coloque la leche junto con la *crema* de leche y cocine a fuego mínimo, perfume con el interior de la vaina de vainilla y agregue cinco cucharadas de azúcar.
- En un bowl coloque las yemas, incorpore el almidón de maíz y el azúcar restante, mezcle.
- Una vez que la leche con *crema* de leche rompa hervor incorpore las yemas, bata continuamente hasta que la preparación espese
- Retire del fuego y vierta dentro de un bowl, reserve.

Relleno

- Pele y corte las bananas en finas rodajas.
- Pique groseramente las avellanas.

Armado

- Acomode sobre la masa blanqueada las rodajas de bananas, luego coloque líneas de la ganache de *chocolate* y cubra con la *crema* pastelera, por último decore nuevamente con líneas de la ganache de *chocolate*.

Presentación

- Decore con avellanas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pie-de-banana-con-crema-pastelera-y-chocolate>