Tabletón de dulce de leche y bananas quemadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bananas quemadas

Bananas: 4 Unidades
Azucar: Cantidad necesaria

Frozen de coco

Limon: 1 Unidad
Hielo: A gusto
Leche de coco: 1 Taza
Azucar de caña: 1/2 Taza

Salsa

Queso Blanco: 250 g
Miel: 1 cda.
Canela En Polvo: 1 cdita.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Ralladura de limón: 1 cda.

Tabletón de dulce de leche

Jugo de Limón: 1 cda.
Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1 Taza
Azucar impalpable: 1 Taza
Yemas: 8 Unidades
Harina integral fina: Cantidad necesaria

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

Tabletón de dulce de leche

- Coloque en un bowl las yemas junto con el vino blanco, mezcle hasta romper el ligue y luego incorpore de a poco la *harina* hasta que comience a espesar y la masa se separe del bowl, una vez que consiga esa consistencia amase sobre la mesada durante unos minutos
- Forme un bollo, envuélvalo en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Bananas quemadas

- Coloque las bananas con piel en una placa, pínchelas con un tenedor y cocine en horno máximo hasta que estén tiernas y negras.
- Retire las bananas del horno y quite la piel solo de la parte superior con mucho cuidado, espolvoréelas con azúcar y quémelas con un soplete.

Salsa

- Coloque en un bowl el queso *crema*, la ralladura de *limón*, canela, miel y el interior de la vaina de vainilla, mezcle bien.

Frozen de coco

- Coloque en la licuadora hielo, *limón* previamente pelado a vivo, leche de coco y azúcar, licue.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela primero con un palo de amasar y luego pásela por la maquina hasta lograr un espesor 3 a 4 mm
- Luego corte la masa en tiras de 10cm de ancho por 30cm de largo aproximadamente, acomódelas en una placa, pinche con un tenedor y cocine en horno a 180°C durante 15 a 20 minutos.
- Retire las tiras del horno y déjelas enfriar.
- Tome una tira y úntela con dulce de leche, coloque encima otra tira y unte nuevamente con dulce de leche, proceda del mismo modo hasta obtener la altura deseada.
- Prepare un glace colocando en un bowl el azúcar impalpable y *jugo* de *limón*, mezcle bien hasta conseguir una pasta espesa, luego cubra el tableton con el glace.

Presentación

- Sirva el tableton en una fuente y decore con frutas rojas y por ultimo espolvoree con azúcar impalpable.
- Presente las bananas en platos individuales y salséelas con la salsa de queso *crema*.
- Sirva el Frozen de coco en copas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tableton-de-dulce-de-leche-y-bananas-quemadas