Tarta Banoffee

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite de coco: 30 Gramos
Cacao Amargo: c/n
Crema de caramelo: c/n
Bananas: 7 Unidades
Galletitas de chocolate: 250 Gramos
Azúcar mascabo: 30 Gramos
Canela: 1 cdta
Crema de leche batida: c/n
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Limón para su jugo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Moler las galletitas y colocar en un bowl, agregar aceite de coco y mezclar hasta humedecer las galletas.
- Colocar en un molde tarta desmontable acanalado y cubrir la base y las paredes, alisar la base y reservar en frío.
- Cortar las bananas en rodajas y *condimentar* con azúcar mascabo, canela en polvo, *jugo* de *limón* y esencia de vainilla
- Cubrir el molde de tarta con la masa con la *crema* de caramelo en manga de manera concéntrica (se puede reemplazar por dulce de leche)
- Acomodar encima las bananas condimentadas y cubrir con *crema* batida con abundante *crema* de leche batida con esencia de vainilla.
- Espolvorear con cacao amargo
- .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-banoffee