Tarta de banana y dulce de leche

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para decorar:

Chocolate fundido:
Virutas de chocolate:
Dulce de leche: 300 g

Para la base:

Manteca: 150 g
Galletas digestivas: 200 g
Almendras Tostadas: 100 g

Para la crema de banana:

Bananas: 6 Unidades
Nata/crema semi montada: 500 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Trituramos las galletas junto con las almendras.
- Luego, derretimos la *manteca* y se la incorporamos hasta formar una pasta compacta.
- Estiramos la mezcla sobre un molde desmontable.
- Cocinamos en un horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.
- A continuación, trituramos los plátanos con una procesadora hasta conseguir un puré.
- Mezclamos la *crema* semimontada con el puré de plátanos y lo colocamos en una manga pastelera.
- Cuando la base esté fría colocamos por encima un poco de dulce de leche, la *crema* de plátanos y decoramos con el *chocolate* fundido y las virutas de *chocolate*.
- Enfriamos y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-banana-y-dulce-de-leche