

Tarta de Bananas y Caramelo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Caramelo rubio: 300 grs.

Manteca: 50 grs.

Bananas: 6 Unidades

Cremoso

Agua: 35 c.c.

Almidón de Maíz: 5 grs.

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Puré de maracuyá: 25 grs.

Puré de mango: 200 grs.

Azucar: 35 grs.

Manteca: 50 grs.

Puré de bananas: 25 grs.

Streusel Noisette

Avellanas molidas: 115 grs.

Azucar rubia: 90 grs.

Manteca: 90 grs.

Harina 0000: 90 grs.

Sal Marina: 6 grs.

Preparación de la Receta

Cremoso

- En una *cacerola*, entibiar los purés de frutas y luego incorporar en forma de lluvia la mezcla de azúcar y almidón de maíz.
- Llevar a ebullición y procesar con mixer.
- Agregar *manteca*, *gelatina* hidratada y mezclar hasta fundir.
- Reservar.

Base

- Enmantecar el molde y poner el caramelo.
- Cortar bananas al medio y acomodar con la parte lisa hacia abajo.
- Hornear a 180 °C por 15 minutos y dejar enfriar.
- Agregar el cremoso por encima y congelar.

Streusel noisette

- Creinar *manteca* y azúcar
- Agregar avellanas molidas, sal y *harina*.
- Estirar a 4mm
- Y colocar en un disco de 30 cm.
- Hornear en el aro sobre lámina de silicona a 170 °C por 15 minutos.

Armado

- Desmoldar el cremoso con las bananas sobre el disco de masa crocante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-bananas-y-caramelo>