elGourmet

# Tarta de plátano y toffee

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Azúcar Negro**: 1 cda.
**Azucar**: 80 g
**Crema de leche**: 250 grs.
**Tableta de chocolate**: 1 Unidad
**Almendra picada**: 1 cda
**Tarteletas**: 3 Unidades
**Platanos**: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Colocar el azúcar en una sartén al fuego hasta conseguir un caramelo rubio.
- Hacer virutas el *chocolate* en tableta con ayuda de un pelador
- Reservar en un bol.
- Por otro lado, montar el resto de la *crema* con una cucharada de azúcar moreno y guardarla en la heladera hasta el momento de emplatar.
- A continuación, cortar el **plátano** en rodajas y añadirlo al caramelo
- Mojar con un chorrito de *crema* líquida y ya tendremos listo nuestro toffee exprés.
- Rellenar las tartaletas con la mezcla de *plátano* y toffee.
- Seguidamente, cubrir con la *crema* montada y espolvorear con *almendra* picada y las virutas de *chocolate*.
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-platano-y-toffee**