

Tatin de bananas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Oporto:

Opcional

Helado de caramelo:

Figuras de caramelo:

Azucar impalpable:

Salsa

Leche: 70 cc

Chocolate semi amargo: 100 g

Miel: 70 grs.

JARABE DE MAIZ: 70 g

Manteca: 70 g

Tatin

Masa de hojaldre: 200 g

Bananas: 500 g

Agua: 1 cda.

Azucar: 1 Taza

Manteca: 20 g

Preparación de la Receta

Tatin

- En una sartén funda el azúcar con el agua hasta obtener un caramelo claro.

- Apague el fuego, agregue la *manteca* y mezcle hasta que se derrita.
- Pele las bananas y corte en rodajas de 1 y 1/2 cm aproximadamente y rocíe con *jugo de limón*.
- Cubra la base de un molde de 22 cm de diámetro con el caramelo caliente y sobre el caramelo distribuya las rodajas de *banana* sin dejar espacios libres.
- Estire la masa hasta alcanzar 3 mm de espesor, corte un disco de 23 cm de diámetro y pinche con un tenedor.
- Cubra las bananas con la masa y doble los bordes hacia adentro.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C hasta que la masa se vea dorada.
- Desmolde en caliente dejando la masa sobre la fuente.

Salsa

- En una *cacerola* disponga la leche, la *manteca*, el jarabe de maíz y la miel.
- Lleve al fuego hasta que rompa el hervor.
- Pique groseramente el *chocolate* y agregue a la leche.
- Mezcle y mantenga en ebullición durante 2 minutos.
- Retire del fuego y deje bajar la temperatura.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con la salsa y encima sirva una porción de tarta, de lado disponga una porción de helado y decore con figuras de caramelo.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

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