Torta banoffee



Ingredientes

Chocolate semi amargo: 150 gr
Aceite: 2 Cucharadas
Queso tipo americano: 500 gr
Galletitas de vainilla: 400 gr
Bananas maduras: 9
Dulce de leche repostero: 450 gr

Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas hasta lograr un polvo y llevar a un bowl
- Agregar aceite, *chocolate* fundido a baño maría y mezclar hasta formar una pasta maleable
- Acomodar en la base y las paredes de un molde circular desmontable previamente aceitado de 26 cm

Para el relleno

- En un bowl con un pisapapas aplastar las bananas y mezclar con el queso *crema*
- Agregar dulce de leche repostero y trabajar con batidor hasta integrar
- Volcar sobre la base del molde y llevar al freezer hasta que tome cuerpo
- (24 hs.)
- Desmoldar y terminar de decorar con *chocolate* rallado por encima
- Cortar las porciones con cuchillo pasado por agua caliente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-banoffee-3