

Torta Banoffee



Ingredientes

Galletitas sin tacc: 200 g

Azucar: 400 g

Sal Marina: 2 g

Azucar impalpable: 2 Cucharadas

Bananas: Cantidad necesaria

Manteca: 260 g

Crema de leche: 220 g

Crema de leche tenor graso alto: 500 g

Extracto de vainilla: Cantidad necesaria

Chocolate rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Procesar galletitas sin tacc hasta dejarlas en polvo, agregar *manteca* derretida y formar una masa.
- Volcar en el molde, realizando presión para que quede bien compacta.
- Llevar al frío y después cocinar hasta *dorar*.
- Para la *Crema* toffee colocar azúcar en una olla profunda y realizar un caramelo hasta llegar a un *color* dulce de leche.
- Volcar *crema* de leche caliente y mezclar.
- Integrar con *manteca* fría cortada en cubos y sal marina.
- Esperar que baje un poco la temperatura y llevar a la heladera hasta que tome cuerpo.
- Para la *crema* montada batir *crema* de leche tenor graso alto, azúcar impalpable y extracto de vainilla, hasta que esté firme.
- Sobre la tarta desmoldada, untar la *crema* toffe y colocar rodajas de *banana*.
- Por encima distribuir la *crema* montada y terminar con *chocolate* rallado.

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