Torta Banofee



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