

Torta colibrí

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Banana: 300 gr

Aceite Neutro: 240 ml

Esencia de vainilla:

Sal:

Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita

Coco: 80 gr

Anana: 225 gr

Huevos: 3

Azúcar: 400 gr

Canela:

Harina 0000: 360 gr

Nueces: 100 gr

para el decorado

Escamas De Coco Tostado:

Flores comestibles:

Ananá disecado:

para el relleno

Queso tipo americano: 450 gr

Esencia de vainilla:

Azucar impalpable: 900 gr

Manteca: 230 gr

Preparación de la Receta

- Preparar un pure con la *banana* y el *ananá*, agregar el aceite y los huevos y perfumar con esencia de vainilla
- Mezclar para integrar todo.
- Incorporar el azúcar, la sal, la canela y el bicarbonato de sodio.
- Agregar la *harina* y terminar de integrar, por último incorporar coco rallado y nueces trozadas.
- Repartir la mezcla en tres moldes de 23 cm y cocinar en horno precalentado a 160 °C durante 30 a 40 minutos
- Dejar enfriar.

- Para el frosting batir el queso tipo americano con la esencia de vainilla
- Agregar la *manteca* a temperatura ambiente e incorporar de a poco el azúcar impalpable.
- Rellenar la torta alternando los discos con el frosting y cubrir toda la superficie
- Decorar con escamas de coco tostado, *ananá* disecado y flores comestibles.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-colibri-2>