Torta de banana y nuez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit

Bananas picadas: 2 Unidades
Harina: 80 grs.
Sal: Una pizca
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Claras de huevo: 7 Unidades
Azucar: 260 grs.
Azucar: 1/2 Taza
Ron: 2 cdas.
Manteca derretida: 125 g
Nueces picadas: 70 g

Crema de mascarpone

Jugo de Naranja: 3/4 Taza
Licor de naranjas: 3 cdas.
Crema de leche: 630 grs.
Azucar: 1 Taza
Yogurt: 200 g
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Queso mascarpone: 400 grs.
Azucar: 1 Taza
Crema de leche: 2 Tazas
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Tejas

Manteca pomada: 3 cdas.
Claras: 3 Unidades
Azucar: 1/2 Taza
Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Biscuit

- Bata las claras, una vez que levanten agregue la ½ taza de azúcar en forma de lluvia

- Bata durante un minuto más y retire.
- En un bowl coloque 260g de azúcar junto con la *harina*, la sal, la *manteca* derretida, el *ron*, el extracto de vainilla, las nueces y las bananas, mezcle bien y luego agregue las claras en dos partes
- Mezcle suavemente hasta incorporar todos los ingredientes.
- En una placa para horno con papel *manteca* previamente enharinado y enmantecado vierta la preparación y cocine en horno a 180ºC durante 15 minutos.

Crema de mascarpone

- En una olla coloque 1 taza de azúcar y agua, lleve a fuego y cocine hasta formar un caramelo.
- En una olla coloque 2 tazas de *crema* de leche y lleve a fuego hasta el primer hervor.
- Prepare la salsa de caramelo mezclando la *crema* de leche caliente con el caramelo
- Mezcle y reserve.
- Hidrate la *gelatina* con el *jugo* de *naranja*.
- Coloque en un bow el queso mascarpone junto con el yogurt y la taza de azúcar
- Bata hasta incorporar los ingredientes, luego añada la ralladura de *naranja*, el *licor* de *naranja*, y la *gelatina* hidratada, mezcle y agregue de a poco los 630g de *crema* de leche.
- Deje reposar en la heladera durante 12 horas aproximadamente.

Tejas

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar, la *harina* y las claras
- Mezcle bien hasta dejar una masa lisa.
- En una placa para horno con papel *manteca* y con la ayuda de una cuchara tome porciones de la preparación, vuelque sobre la placa y con la parte de atrás aplaste la masa en forma circular y extendiendo hasta dejarla bien fina, prosiga de la misma forma dejando 1cm entre las tejas y hasta llenar la placa.
- Cocine en horno a una temperatura de 160ºC y retire una vez que los bordes se doren

Armado

- Con un molde circular corte el biscuit en 3 discos, luego humedezca con abundante salsa de caramelo.
- Sobre el plato de presentación coloque uno de los discos y cubra con la *crema* de mascarpone, luego encime otro disco y cubra nuevamente con la *crema* y encime el ultimo disco.
- Corte una **banana** en rodajas al bies, espolvoree con azúcar impalpable y quémelas.

Presentación

- Cubra la superficie de la torta con las rodajas de bananas.
- Decore con las tejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-banana-y-nuez