

# 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.

**Claros 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.

**Claros:** 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 180°C 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 bowl 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 160°C 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 bias, espolvoree con azúcar impalpable y quémelas.

## Presentación

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