Torta de bananas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 30 cc
Azucar: 300 grs.
Huevos: 3 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Bananas maduras: 6 Unidades
Queso Fresco: Cantidad necesaria
Harina: 240 grs.
Polvo de hornear: 3 cditas.
Mantequilla pomada: 50 g

Crema inglesa

Leche: 500 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 5 Unidades

Merengada

Leche: 500 cc
Hielo: A gusto
Fresas: 5 Unidades
Azucar: A gusto
Maracuyá: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las bananas, deben estar bien maduras, realice un puré y reserve.
- En el bowl de la batidora coloque la *mantequilla* pomada, comience a batir y añada alternando los huevos con el azúcar mientras sigue mezclando hasta integrar los ingredientes, terminado este paso incorpore la leche junto con la esencia de vainilla, mezcle con una espátula, agregue la *harina* junto con el polvo de hornear previamente tamizados, mezcle con la espátula de forma envolvente, por ultimo añada el puré de bananas, mezcle nuevamente hasta lograr una masa homogénea.

Crema inglesa

- En una *cacerola* coloque la leche con la mitad de azúcar y lleve a fuego medio.
- En un bowl coloque las yemas con el resto de azúcar y bata hasta *blanquear*
- Unos segundos antes que la leche rompa hervor retire del fuego, luego incorpore una pequeña parte a las yemas blanqueadas mientras mezcla para atemperar, terminado este paso, vierta las yemas sobre el resto de leche caliente mientras mezcla continuamente con un globo, lleve nuevamente la *cacerola* a fuego mínimo y cocine hasta llegar a una temperatura de 80°C mientras mezcle en forma de ocho con una cuchara de madera
- Logrado el punto deseado reserve sobre un baño María invertido.

Merengada

- Coloque en el vaso de la licuadora la leche junto con la pulpa de *maracuyá*, las fresas, azúcar y por ultimo hielo, licue.

Armado

- En un molde previamente enmantecado y enharinado vuelque la masa, empareje la superficie con la ayuda de la espátula y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora
- Terminada la cocción desmolde y una vez fría corte en cuadrados de 5cm de lado.

Presentación

- Sirva en una fuente los cuadrados de torta de bananas y acompañe con la *crema* inglesa.
- Decore con queso fresco y acompañe con la merengada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-bananas