TORTA BANOFFE

Ingredientes do Banoffe (Torta Holandesa de Banana Caramelada ou com Doce de Leite)

Massa

- 250 g biscoito maisena
- 120 g manteiga picada

Triture os biscoitos maisena no liquidificador ou processador. Em seguida, numa tigela: misture o pó da bolacha com a manteiga até formar uma farofa.

Forre o fundo e a metade das laterais de uma forma redonda de fundo **falso**. Leve ao forno preaquecido a 180° graus por 7 a 10 minutos.

Receita do Recheio da Torta Banoffe

- 4 bananas maduras (pode ser prata ou nanica)
- 2 latas de leite condensado
- 100 g de chocolate meio-amargo de boa qualidade derretido

Conheça nossa loja virtual

www.confeitariacreative.com.br/lojacreative

Utilize duas latas de leite condensado cozidas com um dia de antecedência por 50 minutos na panela de pressão com água.

Coloque as latas na panela de pressão, cubra com água até 3 dedos acima das latas e deixe cozinhar por 50 minutos, após começar a chiar, retire as latas com cuidado e deixe-as esfriar.

Nunca abra as latas ainda quentes, você pode se queimar.

As bananas devem ser cortadas em rodelas e reservadas.
O chocolate será usado por cima das bananas na hora da montagem.

Cobertura

- Creme de leite fresco (bate chantili)
- 3 colheres de sopa rasas de açúcar

Em uma batedeira coloque o creme de leite gelado (deixe por 15 minutos no freezer antes de usar) e o açúcar.

Comece a bater em velocidade média e observe com cuidado para não passar do ponto, pois ele vira manteiga. Quando começar a fazer ondas na tigela e formar picos ao retirar o batedor, estará pronto. Portanto, verifique o ponto aos poucos.

Conheça nossa loja virtual

www.confeitariacreative.com.br/lojacreative

Montagem

Sobre a massa coloque o doce de leite já frio, como na imagem abaixo:



Por cima, coloque as bananas





Mergulhe um garfo no chocolate derretido e vá fazendo movimentos de zigue-zague por cima.

Acrescente o chantili e polvilhe canela a vontade.



Leve a geladeira por pelo menos 8 horas, cubra a forma com papel alumínio. Antes de servir coloque no freezer por uns 50 min para que fique bem firme. Desenforme com cuidado e sirva. Os corações são feitos cortando moldes de papel e colocando sobre a torta antes de polvilhar a canela. Se não quiser fazer o doce de leite pode usar um pronto, mas recomendo que seja um doce de leite mais durinho quase uma pasta, senão ele escorre quando a torta é cortada.

Conheça nossa loja virtual

www.confeitariacreative.com.br/lojacreative

Sigam-nos no Instagram! Clique aqui!