

Torta de plátano

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0	
1	Plátanos (Bananas) — para decorar
2	Huevos
125 gr	Mantequilla — a punto de pomada
250 gr	Azúcar
	Nuez moscada
	Sal
0,50 cucharadita/s	Bicarbonato
1 cucharadita/s	Levadura
330 gr	Harina repostería
1 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)
60 ml	Mantequilla — (suero)
3	Plátanos (Bananas) — maduros bien aplastados
Relleno	
360 gr	Azúcar glass
200 gr	Queso crema — ablandado
90 gr	Mantequilla — en pomada
1 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 180°. Engrasar un molde hondo o tres finos.
Mezclar los plátanos, el suero , la esencia y reservar.
En otro bol poner el harina con la levadura, el bicarbonato, la sal y la nuez moscada. Con una batidora eléctrica batir el azúcar con la mantequilla hasta que quede una pasta

cremosa, entonces se van agregando los huevos de uno en uno batiendo después de cada añadido, a esta preparación le añadimos un poco del bol de la harina después y sin dejar de batir un poco del bol de los plátanos así hasta acabar con harina al final, echar esta preparación en el molde y hornear durante 30 min. Pasado el tiempo saque el pastel y póngalo a enfriar en una rejilla mientras prepararemos el relleno. Relleno Cogemos nuevamente la batidora y mezclamos a vel. lenta todos los ingredientes del relleno hasta que estén bien mezclados, una vez esto halla ocurrido subimos la velocidad a media y si dispone de varillas úselas para que la mezcla quede mas esponjosa , rellenamos la torta con esta crema y si sobra se puede poner en una manga y hacer rosetones y decorar la parte de arriba con plátano y crema.

La tarta se corta en las planchas que nos dé, si es posible en tres mejor.

MAVILLUM