

Bananacheese cake

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

INGREDIENTES

0

Masa quebrada

300 gr

Queso crema

300 gr

Leche condensada

3

Huevos

4

Plátanos (Bananas)

1

Limonas

Agua

Gelatina en hojas

Azúcar

ELABORACIÓN

Precalear el horno a 180 °.poner en un molde redondo la masa y pincharla bien para que no suba, hornearla 10min, en un vol batir los huevos, la leche condensada y el queso, cuando todo esté bien batido verter en la masa y meter al horno durante 25 min. Mientras cortamos en lonchas los plátanos no muy gruesos que pondremos en un bol que tendremos preparado con agua y zumo de limón. Prepara un almíbar ligero al que añadiremos una hoja de gelatina y reservar para echársela al plátano de la decoración. Cuando saquemos la tarta del horno colocar por encima el plátano bien colocadito y después pincelar con el almíbar que hemos hecho (esta vez use el Brillo Tartas de Gran Canaria).