

Tarta plátanos caramelizados con salsa de chocolate

Type de plat: Masas y Postres | Origine: Mesacamilla | Temps: 0 minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

0

Masa quebrada

Plátanos (Bananas)

Azúcar moreno

Mantequilla

Salsa

250 gr Nata

250 gr Chocolate Negro

25 gr Miel

90 gr Mantequilla

PRÉPARATION

Ponemos la masa quebrada en un molde (que tenga dos o tres dedos de altura que luego hay que rellenar)la pinchamos y le ponemos peso encima por ejemplo garbanzos,10 minutos de horno a 180°,le quitamos los garbanzos y volvemos a meter otros 10 minutos, dejar enfriar

Cortamos los plátanos en rodajas y los rebozamos con el azúcar morena, en una sartén con mantequilla los caramelizamos, (freír hasta que tengan un color doradito), dejar enfriar

SalsaCalentamos la nata sin que llegue a hervir. En un bol tenemos el chocolate troceadito y le volcamos la nata caliente, removemos para que se funda, se añade la miel y por ultimo la mantequilla

Montar, encima de la masa horneada colocamos los plátanos y cubrimos todo con el chocolate, es una tarta que no debe ir a nevera, porque cambiaría muchísimo el sabor y la textura.