

Torta de plátano

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.