

Bananacheese cake

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

INGREDIENTES

0

Masa quebrada

300 gr Queso crema

300 gr Leche condensada

3 Huevos

4 Plátanos (Bananas)

1 Limones

Agua

Gelatina en hojas

Azúcar

ELABORACIÓN

Precalentar 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).