

Tarta de chocolate y plátanos caramelizados

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

INGREDIENTES

0

Masa azucarada (Tarta chocolate_plátano)

Plátanos (Bananas)

Azúcar moreno

Mantequilla

Ganache chocolate negro (Tarta chocolate_plátano)

ELABORACIÓN

La tartaleta debe estar fría.

Los plátanos los cortamos en rodajas finas, las rebozamos en azúcar moreno y las vamos dorando en una sartén donde habremos puesto mantequilla, cuidando de no romperlas.

Cuando estén frías las colocamos dentro de la tartaleta, y cuando los plátanos estén fríos volcamos sobre ellos y la tartaleta la ganache de chocolate.