

Tarta mousse chocolate y platano

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

INGREDIENTES

0

1 lamina/s Pasta - brisa

3 Huevos

3 Plátanos (Bananas)

250 gr Chocolate Negro

50 gr Azúcar

1 cucharada/s Mantequilla

3 cucharada/s Ron

ELABORACIÓN

Pelar los plátanos y cortarlos a tiras y disponerlos en un bol, rehogarlos con el ron caliente y reservar.

Cubrir el fondo del molde con la pasta brisa, cubrirla con papel del horno y rellenarla con garbanzos secos.

Cocer en horno precalentado a 180º 15 minutos dejar enfriar.

Fundir al baño maria el chocolate troceado junto con la mantequilla, cuando estén fundidos retirar del fuego y dejar entibiar.

Añadir al chocolate tibio las tres yemas de huevo una a una y mezclarlo bien con una espátula de plástico.

Mezclar en un caso el azúcar con una taza de agua y cocer lentamente hasta obtener un jarabe claro, que no llegue a tomar color.

Mientras montar las claras incorporándoles al jarabe en hilo sin dejar de batir

Continuar batiendo el merengue unos 5 minutos. Y mezclarlo con la mezcla de chocolate y yemas.

Ecurrir los plátanos de la maceración y disponerlos en el fondo de la tarta, verter por encima la Mousse de chocolate y dejar reposar en la nevera un mínimo de 4 horas, mejor hacerla el día anterior.