

Tarta Banoffee



Ingredientes para la base

- ✓ 262g de galletas Marías o Marbu Doradas
- ✓ 65g de mantequilla Lyncott®, derretida
- ✓ Ingredientes para los plátanos rostizados
- ✓ 4 plátanos maduros
- ✓ 4 cucharadas de azúcar mascabado
- ✓ Jugo de un limón

Ingredientes para el crocante de caramelo

- ✓ 397g de cajeta o dulce de leche
- ✓ 80g de chips de plátano, sin sal, molidos
- ✓ Ingredientes para crema de cacahuete
- ✓ 100g de mantequilla de cacahuete sin trozos
- ✓ 100g de azúcar glas
- ✓ 340 mL de crema para batir Lyncott®
- ✓ 262g de galletas Marías o Marbu Doradas
- ✓ 65g de mantequilla Lyncott®, derretida

Ingredientes para los plátanos rostizados

- ✓ 4 plátanos maduros
- ✓ 4 cucharadas de azúcar mascabado
- ✓ Jugo de un limón

Ingredientes para el crocante de caramelo

- ✓ 397g de cajeta o dulce de leche
- ✓ 80g de chips de plátano, sin sal, molidos
- ✓ Ingredientes para crema de cacahuete
- ✓ 100g de mantequilla de cacahuete sin trozos
- ✓ 100g de azúcar glas 340 mL de crema para batir Lyncott®

Preparación

-En tu procesador de alimentos, muele las galletas hasta obtener una harina gruesa. En caso de que no cuentes con un procesador de alimentos, puedes poner las galletas en una bolsa resellable gruesa y molerlas a mano con un amasador. Una vez que estén molidas, vierte las galletas en un bol mediano y baña con la mantequilla derretida. Integra bien la mezcla.

-En una base para pie de aproximadamente 22cm de diámetro, engrasada con mantequilla, vierte la masa de galletas y aplana con una cuchara para darle firmeza a la corteza de la tarta. Cubre la base y las paredes de la base, preferentemente. Cubre con una tapa o película plástica y refrigera por al menos 10 minutos.

-Precalienta tu horno a 180°C

-Pela los plátanos y córtalos en mitades a lo largo. Acomódalos en una base para hornear. Baña con el jugo de limón y espolvorea el azúcar sobre ellos. Hornea por 15 a 20 minutos o hasta que caramelicen. Una vez que suceda, retira del horno y deja que se enfríen un poco. Aplástalos con un tenedor y vierte sobre la base de galleta, uniformemente.

-Pon un sartén a fuego medio-bajo. Vierte en este la cajeta o dulce de leche y calienta moviendo lentamente. Una vez que suelte hervor, añade una pizca de sal y mezcla bien. Aparta.

-Vierte los chips de plátano en un bol mediano y báñalos con la cajeta o dulce de leche y mezcla perfectamente. Deja enfriar un poco y cubre con esta mezcla la base de plátano. Tapa y refrigera por 4 horas.

-Para la cobertura de crema de cacahuete, en un bol mediano vierte la mantequilla de cacahuete y agrega el azúcar glas, junto con 140 mL de crema para batir. Bate a velocidad media, hasta tener una crema integrada y suave. Aparta.

-Monta el resto de la crema para batir en tu batidora, una vez que forme picos, agrega la crema de cacahuete que preparaste e integra perfectamente con tu batidora.

-Cubre la tarta con la crema batida de cacahuete, puedes agregar trocitos de chips de plátano encima. Refrigera por unos minutos, desmolda y comparte con tus seres queridos de este delicioso postre.