

Tarta cu banane

written by Andreea



Pentru ca de mult visam la o tarta cu banane buna-buna si pentru ca mi-am adus aminte de Banana straciatella cheesecake care a avut un succes asa mare, m-am gandit ca astazi este o zi potrivita sa pregatesc dulcegeria. Din fericire am avut timp sa fac niste poze intermediare, dar din pacate, timpul a fugit pe nesimtite si m-am trezit ca s-a intunecat afara si ca nu am apucat sa pozez produsul final. Asa ca fugi repede cu aparatul si produsul pe balcon si fa pe rezezeala niste poze. Si ce sa vezi? Pozele n-au vrut sa iasa nicicum! Nici ca ma pricep eu prea tare la editarea in Photoshop, nici lumina buna, nici, nici! :). Dar foc! Asa, cu o crema usoara si delicata si pliiina de banane! Adica plina plina! □



Ingrediente (pt o tarta cu diametrul de 26 cm)

pentru crusta:

400 g faina

250 g unt RECE

1 praf de sare

50-60 ml apa RECE

pentru umplutura:

2 oua

300 ml lapte

200 ml smantana lichida (30% am pus eu)

60 g amidon

50 g faina

150 g zahar

250 ml smantana lichida pt frisca (35%)

2 lingurite extract de vanilie sau zahar vanilat
sucul de la 1/2 lamaie
6 banane
pentru topping:
frisca
nuci pecan prajite

Pentru crusta gasiti modul de preparare AICI.



Nu uitati sa intepati aluatul cu o furculita si sa puneti hartie de copt peste care aruncati 2-3 maini de fasole boabe sau bilute ceramice speciale.



Pentru umplutura puneti intr-o craticioara laptele si smantana lichida si dati pe foc pana incep sa fiarba. Separat, intr-un castron adaugati ouale, impreuna cu zaharul, amidonul si faina, amestecati totul bine pana obtineti o pasta. Incepeti si turnati in fir subtire amestecul de lapte si smantana peste pasta, amestecand incontinuu cu telul. Turnati tot amestecul in craticioara si dati pe foc pana ce incepe sa se ingroase. Amestecati cu telul incontinuu ca sa nu se prinda de fundul vasului. Veti obtine o budinca putin mai groasa. Acoperiti budinca cu o folie alimentara si lasati-o sa se raceasca complet.



Acum ca aveti aluatul gata racit, il puteti pune pe platoul de servit.



Bateti cei 250 ml smantana pentru frisca impreuna cu extractul de vanilie sau zaharul vanilat si incorporati in budinca. Veti obtine o crema delicioasa!

Puneti in crusta de tarta cateva linguri de crema si intindeti bine.



Decojiti bananele si treceti-le prin sucul de lamaie ca sa nu se oxideze. Eu am stors sucul de lamaie intr-un castronel si cu ajutorul unei pensule de bucatarie am "pensulat" fiecare banana cu suc de lamaie. Asezati bananele in cercuri

concentrice in crusta de tarta



Pe deasupra turnati restul de crema si nivelati bine.



Pe deasupra puteti orna cu rozete de frisca si nuci pecan prajite si tocate.



Am optat sa nu pun feliute de banane pe deasupra. Voi puteti face rozete de frisca mai mici, eu am avut posh-ul de bucatarie cam mare ☐



Mai puteti da tarta la rece pentru o ora.



Dupa care o puteti felia



Crusta crocanta, mijloc moale si delicat, banane parfumate, nuci crocante, frisca pufoasa. Ce-ti mai poti dori? ☐



Enjoy!