

Pie de chocolate y banana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 50min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 50min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-de-chocolate-y-banana>

Preparación

Coloque la lámina de hojaldre en una fuente redonda de 22 cm aproximadamente y lleve a cocinar al horno hasta que esté apenas dorada. Luego precaliente el horno a 190°. Cortar el chocolate en pequeños trozos y colocarlo en un bol resistente al calor. Calentar la crema, el café y el azúcar en polvo hasta que la mezcla comience a hervir. Inmediatamente vierta la mezcla de crema caliente sobre el chocolate picado. Revuelva hasta que el chocolate se derrita por completo, y ponga a un lado. Batir el huevo y una de las yema de huevo, luego añada una cucharada de la mezcla de chocolate caliente en los huevos. Revuelva la mezcla y batir bien. Vierta la mezcla de chocolate en la corteza de pastel preparado y hornee durante 12 a 15 minutos. Dejar enfriar durante 10 minutos. Coloque las rodajas de plátano en la parte superior de la capa de chocolate para hacer una capa de banana único que cubra la mayor parte del chocolate, empujando suavemente las rebanadas hacia abajo. Reserve unas cuanta rodajas de banana. En una cacerola grande, combine la maicena, el azúcar y la sal. Añada el resto de las yemas

Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 120 gramo/s Chocolate para taza
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1 cucharada/s Café espresso fuerte
- 1/4 taza/s Azúcar impalpable
- 1 Huevo grande batido
- 3 Yemas de huevo grandes
- 3 Bananas maduras, en rodajas
- 2 cucharada/s Fécula de maíz
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Leche
- 1 cucharada/s Manteca
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

de huevo y la leche hasta que estén bien mezclados y la mezcla se de color amarillo pálido. Revolviendo constantemente, caliente a fuego medio-alto hasta que la mezcla comience a hervir. Dejar hervir durante unos 30 segundos, agitar rápidamente, hasta obtener una consistencia de pudín cremoso. Retire del fuego y agregue las bananas reservadas, la manteca y la vainilla. Vierta cuidadosamente este relleno sobre el de chocolate y la capa de banana. Cuando se haya enfriado lo suficiente como para manejar el molde, refrigerar durante al menos 2 horas antes de servir.

▣ **Tip para la receta**

Sugerencias para servir: Decorar con uno o más de los siguientes ingredientes: crema batida, rizos de chocolate o almendras fileteadas tostadas.

