

Torta de bananas y nueces cubierta con chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://sreceptas.es/torta-de-bananas-y-nueces-cubierta-con-chocolate>

Preparación

Precalentamos el horno a 175°C.
Engrasamos con aceite o con spray especial 3 (ó 4) moldes desmoldables de 18 cm. y los preparamos con papel de hornear en la base. Tamizamos la harina, la levadura, bicarbonato sódico, sal y reservamos.
Batimos con la pala la manteca y el azúcar hasta que consigamos una mezcla que haya blanqueado y quede esponjosa (aproximadamente unos 3 minutos a velocidad media). Añadimos los huevos uno a uno, a velocidad baja. No añadir el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar la vainilla. Con la velocidad al mínimo añadimos el puré de bananas y batimos bien. Añadir un tercio de la harina y batir justo hasta que se haya incorporado. Añadimos luego la mitad de la crema fresca y continuamos alternando con la harina hasta que hayamos terminado. Añadir las nueces picadas. Repartimos esta masa uniformemente entre los moldes que teníamos preparados. Es muy importante que los tres moldes tengan exactamente la misma

Ingredientes

- 75 grs. Manteca a temperatura ambiente
- 250 grs. Azúcar
- 2 Huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 o 3 Bananas grandes hechas puré
- 260 grs. Harina de trigo
-
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 250 cc. Crema de leche
- 400 cc. Crema de leche
- 90 grs. Nueces en trozos
- 350 grs. Chocolate cobertura

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Frutas, Ingrediente extra, Familia, Gourmet

cantidad de masa. Horneamos durante unos 25-30 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco. Dejamos enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, los desmoldaremos, les daremos la vuelta, y los dejaremos enfriar totalmente sobre una rejilla. Cuando estén totalmente fríos, los envolveremos en papel film (de plástico), y los meteremos de un día para otro en la heladera para que se asiente la miga. Para la cubierta, derretimos el chocolate cobertura al baño maría. Cuando el chocolate esté tibio, añadir la crema fresca a temperatura ambiente y batir a mano con unas varillas hasta que obtengamos un color uniforme. Si la crema está demasiado fría, el chocolate se enfriará y quedará con grumos. No batirlo demasiado, ya que es posible que pierda un poco la textura y se separe. Para el armado, colocamos el primer bizcocho boca abajo. En la parte superior, extenderemos con una espátula una capa generosa de la cobertura que hicimos. Repetiremos la operación con los siguientes bizcochos y terminamos colocando el último bizcocho. También podemos alternar con crema batida, como en este caso. Comprobaremos que los bizcochos están bien centrados. Eliminaremos con una brochita todas las migas que hayan quedado. Aplicaremos una fina capa de cobertura, que cubrirá todas las imperfecciones y para que selle de alguna manera el bizcocho. Lo dejaremos enfriar en la heladera aproximadamente unos 30 minutos. Pasado este tiempo, terminaremos aplicando una capa gruesa de cobertura, lo mas uniforme posible a la tarta, y la terminaremos de decorar a nuestro gusto. Conservaremos la tarta en la heladera y la sacaremos unos 15 minutos antes de consumirla.

