

TORTA BANOFFEE



INGREDIENTI:

Per la base:

280 g biscotti McVitie's Digestives Original

140 g burro

30 g zucchero di canna

Per il dulce de leche:

1 litro latte intero

½ cucchiaino di bicarbonato

300 g zucchero

½ baccello di vaniglia

Per guarnire:

2 banane

1 succo di limone

250 g panna fresca liquida

125 g lamponib.

PROCEDIMENTO:

Mettere in un mixer i biscotti McVitie's Digestives Original e lo zucchero di canna, tritare finemente e trasferire il composto in una ciotola. Sciogliere il burro e unirlo ai biscotti mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.



Versare la base ottenuta in una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro, foderata con carta da forno, premendo sul fondo e sui bordi con il dorso di un cucchiaio e mettere a rassodare in frigo per almeno 1 ora.

Nel frattempo, preparare il dulce de leche versando in un pentolino antiaderente il latte e lo zucchero, scaldandoli a fuoco basso e mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungere la bacca di vaniglia e i semi estratti da essa, unire il bicarbonato e continuare a mescolare. Proseguire la cottura fino all'ebollizione e mescolare fino a quando la crema ottenuta non si sarà scurita. Eliminare la bacca di vaniglia e lasciare cuocere per circa 2 ore a fuoco medio, fino ad ottenere una consistenza vischiosa. Spegnerne il fuoco e lasciare intiepidire.

Tagliare le banane a fettine e metterle in una ciotola con il succo di un limone spremuto. Togliere la base dal frigorifero e adagiarvi le fettine di banana fino a ricoprirla tutta, poi distribuite il dulce de leche tiepido sopra le fettine, livellando bene la superficie con il dorso di un cucchiaio. Riporre la torta in frigorifero per altri 20 minuti.

Montare la panna e usare la sac-à-poche per creare dei ciuffetti di panna montata in modo da decorare tutto il dolce. Tagliare a metà delle fettine di banana e distribuirle a piacere sulla torta, alternandole con dei lamponi sui lati e al centro.

Ricette