

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata banana split

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La crostata banana split è la riproposizione del famoso dolce sottoforma di crostata...l'abbinamento classico di banana e cioccolato è, in questo caso, racchiuso in un guscio di friabilissima pasta frolla. Ottimo dolce da proporre anche per le feste di compleanno dei vostri figli.

BANANE 2

BURRO 20 gr

ZUCCHERO 50 gr

PER LA FINITURA

NUTELLA® 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa, tagliate le banane a fette, distribuitevi sopra lo zucchero e fatele caramellare in una padella dove avrete sciolto una noce di burro.



- 2 Distribuite sul fondo del guscio di frolla già cotto la crema di nocciole e cacao in uno strato uniforme.

Trasferite le fette di banana caramellate sopra lo strato di crema di nocciole distribuendole in modo uniforme.



- 3 Riunite in un pentolino la purea di banane, i tuorli, il succo di limone, la panna, lo zucchero e l'amido di mais e mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

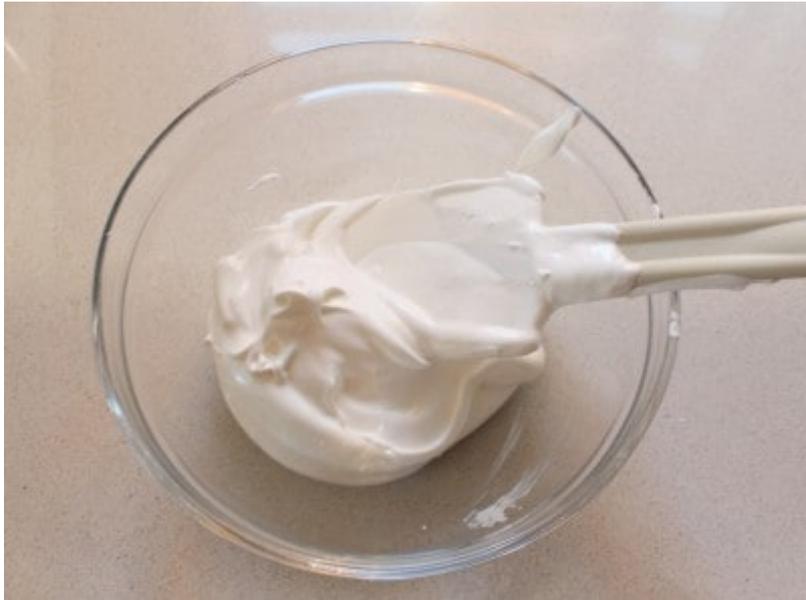


- 4 Portate il pentolino sul fuoco e fate cuocere fino a che si addenserà, ci vorrà circa un minuto.

Ammollate la gelatina in acqua fredda per qualche minuto, quindi trasferitela nella crema alla banana ancora calda.

Distribuite sul fondo del guscio di frolla già cotto la crema di nocciole e cacao in uno strato uniforme.

Montate gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una meringa stabile.



- 5** Incorporatela alla crema ancora calda con una spatola morbida e movimenti dal basso verso l'alto.



- 6** Trasferite la crema alla banana in una sac à poche e riponetela in frigorifero a riposare.

Distribuite la crema nel guscio di frolla nel modo che più preferite, a ciuffetti o in modo circolare o come la vostra fantasia vi suggerisce.

Con un cannello da cucina, bruciate la superficie della crema fino a renderla leggermente dorata.



7 Ultimate la crostata a piacere con della cioccolata fusa colata e delle fettine di banana.

