

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bananosa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 uova
150 g di zucchero
120 g di fecola di patate
1/2 limone.

PER LA CREMA

3 banane
1 bustina di zucchero vanigliato
4 cucchiari di zucchero
2 uova
1/4 l di latte
1 bicchiere di maraschino.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate bene i tuorli con lo zucchero, unite la fecola e il succo di limone; unite gli albumi montati a neve e versate il tutto in una tortiera imburata.

Infornate per 30 minuti.

Intanto preparate la crema cuocendo a bagnomaria il latte con lo zucchero vanigliato e i tuorli; mescolate continuamente fino ad ottenere una crema spumosa. Fate raffreddare e poi unite gli albumi montati a neve, 2 banane schiacciate e il liquore.

2 Farcite con questa crema la torta e guarnite con la banana rimasta tagliata a fettine.