

# Tort cu banane si crema caramel



Va spuneam acum cateva zile pe **Instagram** ca am doua retete cu banane pentru voi, una dintre ele fiind **Prajitura Banana Split** iar cealalta acest Tort cu banane si crema caramel, ataaat de bun si atat de usor de facut!!! Bogdi cu Cipi s-au luptat pentru el, cu vitejie ☹️ , pana la ultima felie!!! Dar nici eu nu am stat deoparte :))

Sper sa va placa si voua la fel de mult ca noua!

## Ingrediente:

### Blat de banane:

- 3 banane, bine coapte (cca. 300 g, fara coaja)
- 180 g unt

- 180 g zahar
- 4 oua
- 180 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie (50% cacao)

### **Crema caramel:**

- 150 g caramele moi cu lapte
- 60 ml lapte condensat, pentru cafea (neindulcit)
- 250 g Mascarpone

Cea mai frumoasa felie va revine voua!!! <3



### **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se tapeteaza baza unei forme de tort cu diametrul de 28 de cm (puteti folosi si



o forma de 26 cm, numai ca blatul va fi putin mai inalt).

Pentru blatul de banane, se bate untul (moale, scos din timp din frigider) cu zaharul. Se adauga unul cate unul, ouale; se amesteca energic dupa fiecare. Se cerne faina impreuna cu praful de copt si se inglobeaza in compozitie. Bananele se fac piure cu mixerul vertical si se adauga in compozitie, amestecand scurt cu spatula. La final, se adauga ciocolata, tocata cubulete. Compozitia se rastoarna in forma pregatita, se niveleaza si se da la cuptor pentru cca. 28 de minute (nu mai mult de 30 de minute).

Pentru crema caramel, se pun caramelele, taiate in bucati, la topit impreuna cu laptele (puteti folosi si lapte gras, de vaca). Eu am folosit caramele cu lapte sarbesti „Karamele”, care nu s-au topit in intregime, si care s-au simtit foarte fain in crema, creat un sos „grunjos” si foarte delicios! □ Jumatate din cantitatea de caramel se amesteca apoi cu branza Mascarpone si se intinde „in valuri” deasupra blatului rece. Cealalta jumatate se toarna, incepand din mijlocul tortului, ca decor, peste crema caramel.

Cateva poze cu minunatia □







*Laura Sava*



Delicios!!!

Laura Sava



Laura Sava