

TORTA GELADA DE BANANA CAMELADA, CREME E CHANTILLY

INGREDIENTES

BANANA CAMELADA:

Banana caramelada: 4 xícaras de bananas-nanicas em rodela

2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícara de água

caldo de 1/2 limão

1/2 colher (chá) de sal

1 pauzinho de canela

3 cravinhos

BOLO:

Bolo: 2 ovos

1/2 xícara de manteiga ou margarina

2/3 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo (medida de 200 ml) peneirada

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

2/3 xícara de guaraná (se não tiver, pode usar leite)

raspas de 1 limão

1 colher (chá) de baunilha

caldo de 1/2 limão

pitada de sal

CREME:

Crema: 1 pacotinho de pó para pudim de baunilha

1 xícara da calda da banana caramelada

1 xícara de leite

CHANTILLY:

Chantilly: 500 ml de crema de leite fresco

1 e 1/2 colher (sopa - medida/nivelada) de açúcar de confeiteiro

2 colheres (chá) de baunilha

pitada de sal

MODO DE PREPARO

BANANA CARAMELADA:

Banana caramelada: Em uma panela de fundo grosso, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo/médio para derreter/caramelizar (tipo açúcar queimado), mexendo de vez em quando.

Leve ao fogo para ferver em separado, 1 e 1/2 xícara de água.

Assim que o açúcar estiver bem derretido, afaste a panela da chama e acrescente a água fervente (cuidado, para não respingar em você, porque logo que a água é colocada, levanta uma grande fervura). Volte a panela ao fogo, acrescente os ingredientes restantes, e em fogo baixo mexa de vez em quando o caramelo, até que se dissolva por completo na água.

Em seguida, deixe ferver por uns 3 minutos (a calda deverá ser muito, muito rala).

Acrescente as bananas em rodelas e deixe em fogo baixo por cerca de 12 minutos (ou até ficarem macias no centro e douradas).

Apague o fogo, retire os cravinhos e a canela; coloque numa peneira e meça 1 xícara da calda (medida de 250 ml) e reserve.

Transfira o doce para uma tigela.

Para resfriar mais rapidamente, coloque a tigela dentro de uma assadeira com água e gelo e reserve.

BOLO:

Bolo: Preaqueça o forno em 180° C.

Na batedeira, coloque os ovos, açúcar e manteiga e bata até formar um creme claro e fofo.

Acrescente o caldo de limão, as raspas, baunilha e o sal.

Alterne a farinha peneirada com o fermento, e o guaraná.

Despeje numa forma redonda de aproximadamente 25 cm de diâmetro, de aro removível, untada, forrada com papel manteiga, untada novamente e enfarinhada.

Leve para assar por cerca de 40 minutos ou até enfiar um palito no centro e sair limpo.

Desenforme depois de morno no prato de servir e deixe o bolo esfriar.

Lave e seque o aro da forma para fazer a montagem dentro dele.

CREME:

Creme: Numa panela pequena, coloque o pó para pudim, a xícara da calda e o leite.

Mexa com um fouet para dissolver o pudim, e leve ao fogo, mexendo com uma espátula até engrossar. Espere esfriar para utilizar, ou acelere o processo colocando numa tigela, levando ao freezer por uns 15 minutos.

Mexa de vez em quando para não formar película por cima do creme.

CHANTILLY:

Chantilly:Na tigela da batedeira coloque o creme-de-leite fresco, bem gelado, e bata na velocidade mínima/média, até formar picos suaves (ficar cremoso).

Acrescente os ingredientes restantes e bata mais um pouco até formar picos firmes.

Não bata demais para não virar manteiga e reserve na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o aro em volta do bolo já desenformado no prato de servir.

Por cima, espalhe o doce de banana (se ele tiver um pouquinho de calda, é bom, porque servirá para umedecer o bolo).

Por cima, espalhe o creme, e por cima de tudo o chantilly.

Alise com uma espátula comprida, e leve à geladeira por no mínimo 4 horas, para desenformar, ou de um dia para o outro.

DESENFOMAR:

Desenformar:Passa uma faca nas bordas, abra o aro e levante-o bem verticalmente para retirá-lo.

Alise um pouco as bordas com essa mesma faca, e polvilhe canela em pó.

Sirva gelado!

O guaraná foi minha ideia para dar leveza à massa, assim como no "bolo de chocolate com coca-cola (pode substituir por leite).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24125-torta-gelada-de-banana-caramelada-creme-e-chantilly.html>