TORTA DE BANANA COM GHANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras e 1/2 de açúcar

1 xícara de manteiga

4 ovos inteiros

3 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

1 xícara e 1/2 de cacau

1 xícara e 1/2 de leite

1 colher e 1/2 de pó Royal

RECHEIO:

Recheio:1 xícara e 1/2 de açúcar

suco de 2 laranjas

9 bananas grande cortadas em rodelas

canela em pó a gosto

COBERTURA:

Cobertura:250 g de chocolate meio amargo

1 xícara e 1/2 de creme de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Derreta o açúcar na panela, coloque o suco de laranja aos poucos e deixe engrossar o caldo. Despeje toda a banana na panela, coloque a canela em pó a gosto e mexa tudo. Deixe criar fervor e mantenha por uns 10 minutos no fogo baixo.

É opcional a forma de montagem, pode desformar a torta em um refratário de vidro ou fazer a montagem sobre uma peça de acordo com a forma da assadeira.

Se desejar passe um pouco de leite condensado sobre o recipiente e coloque a massa em cima.

Despeje o recheio de banana sobre a massa uniformizando-o com a colher.

Leve ao congelador por uns 20 minutos.

Para fazer o ganache derreta o chocolate em banho-maria, tire o do fogo e despeje o creme de leite. Misture tudo.

Confira se o recheio de banana criou uma consistência sobre a massa.

Despeje o o ganache de chocolate sobre ele formando uma camada bonita. Pode decorar com com cerejas, banana, canela e raspa de chocolate.

Leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até mais se preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39728-torta-de-banana-com-ghanache-de-chocolate.html