

TORTA DE BANANA E PASSAS

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito de maisena
O quanto baste de margarina
4 bananas nanicas
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
1 colher de sobremesa de maisena
4 claras
4 gemas
8 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de creme de leite
1 xicara de chá de uvas passas pretas
1 xicara de chá de rum
açúcar e canela para polvilhar (a gosto)

MODO DE PREPARO

Deixe as uvas passas de molho no rum por 1 hora.

Triture os biscoitos no liquidificador e adicione margarina até que forme uma massa firme.

Cubra com esta massa o fundo de um pirex e leve ao forno médio, previamente aquecido até que doure um pouco. Reserve.

Pique as bananas em tiras finas no sentido vertical. Reserve.

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, a maisena e as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre para não empelotar, até que fique um creme firme e consistente. Reserve.

Bata as claras em neve na batedeira, e logo que estiverem firmes acrescente aos poucos o açúcar sem parar de bates, formando um marshmallow.

Acrescente por último o creme de leite e bata em baixa velocidade, só para misturar mesmo, se bater muito acelerado por muito tempo, pode desandar o creme. Reserve.

Para montar, despeje o creme feito com as gemas por cima da massa de biscoitos.

Cubra este creme com as bananas picadas e salpique o açúcar e canela por cima.

Espalhe por cima das bananas as uvas passas coadas.

Por último, cubra com o marshmallow.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51398-torta-de-banana-e-passas.html>