

TORTA DE BANANA COM MERENGUE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 5 bananas

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

CREME:

Creme: 1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

3 gemas

3 colheres (café) de baunilha (opcional)

MERENGUE:

Merengue: 3 claras

6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo, o ponto é até você achar que a banana absorveu um tanto bom da calda. Corte as bananas, não muito fina, para ela não se despedaçar, não muito grande, para ela absorver o doce da calda. Já preparado, coloque na travessa que você vai colocar a torta, e deixe esfriando.

CREME:

Creme: Coloque tudo no liquidificador ou bata em um "Mix", dê só algumas batidas para que os ingredientes fiquem homogêneos. Leve ao fogo e sempre mecha bem, até ele ficar firme, coloque na travessa, em cima do recheio. Se você quiser, também pode colocar Plástico Filme em cima do creme para que não forme uma casquinha fina. Quando for colocar o Merengue, TIRE O PLÁSTICO.

MERENGUE:

Merengue: Nas claras NÃO PODE TER nada das gemas, pois se tiver, as claras não darão certo. Coloque o açúcar, e depois coloque-a na travessa e enfeite com a sua criatividade. Se quiser, coloque no forno por cerca de 15 minutos, para que o Merengue fique gratinado. Depois que esfriar, coloque na geladeira.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54059-torta-de-banana-com-merengue.html>