

Torta Banoffee

Ecco un tipico dolce anglosassone, che prende il nome dall'unione di "banana" e "toffee", cioè il mou (egregiamente sostituito dal dulce de leche). E' un dolce molto "gudurioso" ma semplicissimo da preparare, se avete voglia di usare il forno si può fare con un fondo di pasta frolla tipo una crostata, altrimenti si può optare per la versione "a freddo" con il fondo della cheesecake, fatto di biscotti sbriciolati e burro fuso. Qui di seguito quest'ultima versione.



Ingredienti:

- per il fondo:
 - 250 gr di biscotti tipo Digestive o Oro Saiwa
 - 125 gr burro (un panetto piccolo)
- per decorare:
 - 1 lattina di dulce de leche da 400gr (trovate la ricetta qui),
ottenuto con una lattina di latte condensato
 - 2 banane grandi
 - 250 ml di panna fresca da montare
 - scaglie di cioccolato o cacao amaro in polvere, a piacere, per decorare.

Preparare il dulce de leche con il metodo "veloce": mettere a bollire in una pentola d'acqua la lattina di latte condensato per 2 ore, poi lasciare intiepidire, aprire la lattina e mescolare bene il contenuto per uniformarlo.

Preparare il fondo: Frullare i biscotti nel mixer fino ad ottenere una farina non troppo fine, poi fondere il burro al microonde in un recipiente adatto. In una ciotola, mescolare

la farina di biscotto al burro e impastare a mano o con un cucchiaio. Versare sul fondo di uno stampo da crostate (meglio se con il fondale rimovibile) e compattare con il dorso del cucchiaio.



Porre in frigorifero per circa 15/20 minuti.

Nel frattempo, montare la panna ben fredda con le fruste (senza dolcificarla, altrimenti la torta risulta troppo dolce).

Riprendere la base dal frigo, versare sulla base tutto il dulce de leche e stenderlo bene con il dorso di un cucchiaio.



Affettare le banane e ricoprire la superficie del dolce.



Per ultimo, versare la panna e livellare bene.



Terminare decorando con una leggera spolverata di cacao amaro, poi conservare in frigorifero fino al momento di servire.

Ecco qua, i sapori sono ben bilanciati ed è bello l'effetto del dulce de leche che si scioglie leggermente colando dalla fetta quando la serviamo.

