

Torta rovesciata alle banane

Questo dolce è simile, nella sua esecuzione, alla mia torta ananas e noci. Si cuoce "al contrario", cioè la frutta sul fondo e la pastella sopra. Il risultato è molto pulito, con le banane in superficie.

E' semplice da realizzare ma di sicuro effetto.



Ingredienti per un teglia quadrata 20x20 (circa 9/10 porzioni):

- Per il caramello:
 - 50 gr burro
 - 50 gr zucchero di canna scuro, tipo muscovado
- Per l'impasto:
 - 150 gr burro
 - 175 gr zucchero di canna scuro, tipo muscovado
 - 4 uova medie
 - i semi di mezza bacca di vaniglia (o un cucchiaino di estratto)
 - 100 gr farina autolievitante (oppure farina 00 + 3 gr di lievito per dolci)
 - 75 gr di farina integrale
 - 1 cucchiaino di lievito per dolci
 - 3 cucchiaini di zenzero in polvere
 - 1 cucchiaino di cannella in polvere
 - 1 cucchaio di **melassa** (treacle).
 - una manciata (50 gr) di noci pecan (a piacere)
 - poco sale
 - 2 banane medie, non troppo mature (potrebbe

servirne una in più se tagliate le fette un po' troppo spesse)

- 2 cucchai di liquore tipo Cognac, Porto o Calvados (a piacere)

Imburrare una teglia quadrata di circa 20×20, poi rivestirne il fondo con carta da forno. Preriscaldare il forno (statico) a 180°C.

Preparare il caramello: In un pentolino unire il burro e lo zucchero di canna, fare fondere a fiamma dolce.



Appena il burro sarà fuso alzare la fiamma e cuocere per pochi minuti, finchè non si ottiene un colore caramello bruno. Mescolare spesso per non fare attaccare al fondo.

Versare il composto nella teglia e farlo spandere uniformemente prima che si rapprenda.

Se si utilizzano le noci, farle tostare in forno per 5 minuti poi tenere a parte.

Per preparare l'impasto, versare nell'impastatrice con il gancio a farfalla il burro e lo zucchero e lavorare a velocità media fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere un uovo alla volta, incorporando bene dopo ogni aggiunta (circa 1 minuto ogni volta). Versare la vaniglia, poi aggiungere un poco per volta le farine setacciate, il lievito, le spezie, il sale e la melassa. Impastare ancora per circa 1 minuto.

Tagliare le banane ed affettarle ad uno spessore di circa mezzo centimetro, dopodichè disporle ben allineate nella teglia, compattandole bene.



Se si utilizzano le noci, mescolarle alla pastella.
Versare ora il tutto delicatamente sulle banane, livellando bene con una spatola.



Fare cuocere in forno per circa 35 minuti, dopodichè controllare con uno stecchino se la torta è cotta. Se non esce perfettamente asciutto, aggiungere altri 5 minuti di cottura e ripetere la prova.

Togliere dal forno, lasciare raffreddare almeno 10-20 minuti nella teglia dopodichè capovolgere delicatamente su un vassoio e rimuovere molto lentamente la carta forno.

Una volta fredda, tagliare in quadrati e servire.