

# Torta alla banana

circa 14 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



## 1 Preliminari:

Per uno stampo apribile, Ø 26 cm.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

## 2 Pasta frolla:

Mescolare la farina e il lievito in polvere in una ciotola, formare un cavo nel centro. Aggiungere lo zucchero, il sale, il tuorlo d'uovo e il latte. Lavorare con un po' di farina per ottenere una poltiglia densa. Aggiungere il burro a pezzetti, coprire con le mandorle macinate e lavorare il tutto per ottenere un impasto liscio e compatto. Mettere per ca. 30 minuti al fresco. Stendere ca. un terzo della pasta sul fondo dello stampo apribile. Incorporare all'impasto restante un cucchiaio da tavola di farina, impastare il tutto e formare un rotolo dello spessore di un dito. Adagiare il rotolo contro il cerchio dello stampo e premere per formare un bordo alto 3 cm. Forare più volte il fondo con una forchetta.

## Ingredienti:

### Stampo apribile (Ø 26 cm):

### Pasta frolla:

125 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
50 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 tuorlo d'uovo  
1 c. da tè di latte  
70 g di burro a pezzetti  
50 g di mandorle mondiate  
1 c. da tavola di farina

### Guarnizione:

4 - 5 banane  
1 mezzo limone, succo  
1 c. da tavola di zucchero

### Per spalmare:

3 c. da tavola di marmellata di albicocche  
2 c. da tavola di pangrattato

### Crema:

2 uova  
1 c. da tavola d'acqua calda  
50 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
25 g di farina  
50 g di Epifin Dr. Oetker  
50 g di mandorle sgusciate e macinate  
3 c. da tavola di mandorle a scaglie

**Precuocere:**

Cuocere per ca. 15 minuti nel terzo inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

Togliere dal forno e ridurre la temperatura a 180°C.

**3 Guarnizione:**

Per la guarnizione, sbucciare le banane e tagliarle a fettine. Aggiungere il succo di limone e lo zucchero, mescolare.

**4 Per spalmare:**

Mescolare la marmellata con il pangrattato e spalmare sul fondo. Distribuire sopra le banane affettate.

**5 Crema:**

Per la crema lavorare a schiuma i tuorli d'uovo e l'acqua calda con lo sbattitore elettrico. Aggiungere poco a poco due terzi dello zucchero e lo zucchero vanillinato. Continuare a sbattere per ottenere un composto cremoso. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Aggiungere lo zucchero restante e sbattere per ottenere una massa lucida. Versare la neve soda sul composto di tuorli. Mescolare la farina, l'Epifin e le mandorle macinate, aggiungere. Amalgamare delicatamente il tutto con una spatola di gomma. Versare la crema sulle banane e livellare. Cospargere con mandorle a scaglie.

Cuocere per ca. 30 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.