

# Tranci alla banana

circa 20 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



## 1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata. Sistemare sopra una cornice da pasticceria (40 x 30 cm).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

## 2 Pasta per pan di Spagna:

Separare le chiare e i tuorli d'uovo. Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo con lo zucchero e l'aroma Finesse per ottenere un composto chiaro. Montare le chiare d'uovo e il sale a neve soda e versare sul composto di tuorli. Setacciare sopra la farina mescolata con il lievito in polvere. Amalgamare delicatamente con una spatola di gomma.

Spalmare l'impasto sulla placca preparata e cuocere per ca. 12 minuti nella parte inferiore del forno.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

## Ingredienti:

### Placca:

### Cornice da pasticceria:

### Pasta per pan di Spagna:

4 uova

80 g di zucchero

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

100 g di farina

di Lievito Dr. Oetker

### Ripieno:

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

5 dl di latte

6 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker ammollata

2.5 dl di panna

6 bananes

di succo di limone

### Decorazione:

2.5 dl di panna

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

di Glassa chiara Dr. Oetker

di noce di cocco grattugiata

Capovolgere il dolce su una carta spolverizzata con zucchero. Staccare con cura la carta oleata e lasciare raffreddare. Dimezzare il dolce.

### 3 Ripieno:

Preparare il budino come indicato sulla confezione e lasciare raffreddare. Sciogliere la gelatina in un po' d'acqua calda e incorporare al budino raffreddato. Montare la panna e incorporarla al budino. Sbucciare le banane, dimezzarle nella lunghezza, bagnarle con un po' di succo di limone e disporle su una metà del dolce. Circondare con la cornice e versare il composto del ripieno sulle banane. Coprire con l'altra metà del dolce e premere delicatamente.

### 4 Decorazione:

Per la guarnizione, montare la panna con il fissante per panna. Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione, mescolarla prima con la metà della panna montata e incorporare poi la panna montata restante. Versare il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e disporlo a strisce sul dolce. Cospargere con cocco grattugiato e mettere al fresco per **almeno 2 ore**.