



Torta alla Banana

Muzlu Pasta



Per la pan di spagna:

2 uova
1,5 bicchiere pieno di farina
1 bicchiere pieno di zucchero polverato
1 cucchiaino d'olio vegetale
Mezzo pacco di polvere lievitante

Per la sopra;

1 bicchiere di latte fredda
1 pacco di panna montata
100 gr. di nocciole pestate
1,5 banane

Per la crema;

1,5 bicchieri di latte
1 tazzina di caffè farina
1 uova
Mezza banana

- # Uova e zucchero si miscelano per 10 minuti con miscelatore.
- # Poi si aggiungono polvere lievitante, olio e si continua a miscelare.
- # Questa miscela si svuota nello stampo diametro 20 - 22 cm.
- # Poi si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi finchè la sopra si arrossisce.
- # Durante cucinamento la pan di spagna si prepara la crema d'interno.
- # Si mette farina zucchero e uova nella latte fredda.
- # Prima di mettere sul fuoco questa miscela si mescola bene con miscelatore oppure con una forchetta.
- # Si cucina sul fuoco medio finchè arriva il modo di crema.
- # La crema si toglie dal fuoco. Dopo s'aggiunge la banana metà. Si miscelano con miscelatore bene.
- # La pan di spagna tolta dal forno si condivide 3 pezzi uguali.
- # Prima fila di pan di spagna si mette in una piastra piana.
- # Metà della crema fredda si mette sopra della pan di spagna.
- # Sopra della crema s'infilano banana fettata.
- # Sopra di questa miscelata con banana s'inserisce secondo pan di spagna. E si fa la stessa cosa anche per questa.
- # Si mette terza pan di spagna.
- # Panna montata miscelata con latte fredda si sviluppa tutta la sopra di torta.
- # Sopra di panna montata si copre con le pestate di nocciole.
- # Si fa aspettare sotto dello frigo minimo per 4 ore poi si servirsi.

Nota: Questa torta per il posto di banana si può prepararsi con usare 2 fetti di pesche.