

ASPIC DI BANANE NUGATINE

Ingredienti

- limone
- burro (100gr)
- zucchero (300gr)
- miele (4 cucchiaini)
- noce moscata
- 7 arance
- 12 banane
- 5 fogli di gelatina
- mandorle dolci sguosciate (100gr)
- glucosio (20gr)

Come si prepara

In un pentolino fate bollire per 30 minuti mezzo litro d'acqua con 100 gr di zucchero, il miele d'acacia e le scorze d'arancia.

Passate il composto al setaccio, aggiungetevi i fogli di gelatina e lasciate raffreddare.

Fate fondere 60 gr di burro in una padella e disponetevi le banane intere, lasciando cuocere per 10 minuti, girando di tanto in tanto. A metà cottura grattugiatevi sopra un po' di noce moscata.

Fate intanto intiepidire il succo di limone a bagnomaria, sminuzzate le mandorle e versate in una casseruola a fondo spesso i rimanenti 200 gr di zucchero con il glucosio (che si trova nei supermercati ben forniti tra i prodotti dietetici), facendo cuocere a fuoco vivo mescolando continuamente fino a far diventare dorato il caramello.

Aggiungete ora le mandorle, poi il succo di limone e versate metà della crema nougatine sul fondo di uno stampo imburrato e l'altra metà su una placca da forno, imburrata anch'essa.

Appiattite il composto con un matterello ad uno spessore di 3 millimetri, tagliatelo della stessa forma dello stampo e lasciatelo rapprendere vicino al forno che avrete fatto scaldare a 180 gradi.

Quando la preparazione con la gelatina comincia a rapprendersi, versate uno strato di 1 centimetro nello stampo, quindi uno strato di banane, tagliate a pezzetti.

Ripetete gli strati fino ad arrivare ad un centimetro dal bordo dello stampo, poi posate il disco di nougatine preparato.

Mettete in frigorifero per 6 ore prima di sformare e servire l'aspic.

Difficoltà: 4

Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	112 kcal 469 kJ
-------------------	--------------------

Tags

primavera, estate, autunno, caramello, torte, inverno, Aspic di banane nougatine

