

BANANE VELLUTATE

Ingredienti

- 2 uova
- burro (100g)
- zucchero (100g)
- fecola (20g)
- 6 banane
- 10 mandarini

Come si prepara

Accendete il grill del forno, imburrate una placca da forno e appoggiateci sopra le banane sbucciate e tagliate a metà per il senso della lunghezza, lasciandole grigliare a 10 centimetri dal grill finchè la superficie risulterà dorata.

A questo punto togliete dal forno la placca e irrorate le banane con il resto del burro (conservandone una noce), fuso in casseruola, e ripassatela sotto il grill per altri 2 minuti. Toglietela infine dal forno e lasciate raffreddare.

Spremete i mandarini e scaldate il succo in una casseruola.

Battete due tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso, quindi aggiungetevi la fecola continuando a sbattere, unendo poi il succo caldo dei mandarini.

Travasate il composto in un tegame e scaldate mescolando continuamente fino all'ebollizione, quindi spegnete il gas.

Montate a neve i bianchi delle uova conservati e incorporateli alla crema.

Con la noce di burro rimasta imburrate una terrina non troppo grande (le banane dovranno riempirla per tre quarti), e adagiateci, alternando, uno strato di banane e uno di crema di clementine, senza lasciare spazi vuoti, lisciando bene la superficie.

Mettete il dolce in frigorifero per almeno due ore e servitelo tagliandolo a fette.

Difficoltà: 2



Tabella nutrizionale

Valore energetico	155 kcal 649 kJ
-------------------	--------------------

Tags

frutta, Dolce di banane, dolci alla frutta, inverno, Banane vellutate

