

## TORTA TROPICAL

### Ingredienti

- rhum (120ml)
- panna fresca da montare (300ml)
- zucchero a velo (125gr)
- 3 arance
- 6 banane
- noci sgusciate (300gr)
- pandispagna (500gr)

### Come si prepara

Mettete le banane tagliate a fettine in una terrina con il succo di un'arancia, un bicchierino e mezzo di rhum e due cucchiaini di zucchero a velo, lasciandole macerare per circa un'ora.

Tenete da parte una ventina di mezzi gherigli di noce per decorare e tritate finemente gli altri.

Tagliate orizzontalmente il pandispagna, acquistato già pronto, in tre dischi.

Disponetene il primo disco su un piatto da portata e spennellatelo col composto di succo d'arancia e rhum rimasto.

Copritelo con un terzo della panna montata e una parte delle fettine di banane sgocciolate della marinata, spolverizzando con metà delle noci tritate.

Coprite con un secondo disco di torta spennellato di liquore e disponetevi gli ingredienti come in precedenza.

Terminate con l'ultimo disco di torta inzuppato come gli altri, sul quale disporrete la panna rimasta e una decorazione di fettine di banane al centro e tutt'intorno i gherigli di noci tenuti da parte.

Lasciate riposare in frigo per almeno tre ore e servite ben fresca.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 60**





## Tags

frutta, dolci, torte, torta tripicale