



Tarta de Banana y Arequipe

Description

Tarta de Banana y Arequipe or Banoffee Pie (English version below)

La palabra de Banoffee se construye a partir de “banana” y “Toffee = caramelo”, un postre Inglés con muchos ingredientes tropicales y latinos. Creo que por esto es que es tan sabroso!

Ingredientes

Para la base

- 16 galletas de mantequilla o de leche
- 50 gramos de mantequilla

Para el relleno

- 2 bananas
- 1 tarro de Arequipe- dulce de leche o Leche condensada caramelizada.(o puedes ver en notas la receta de Arequipe)
- 1 taza de crema de leche
- 2 Cucharadas de azúcar

Preparación

Para la base

1. En una procesadora de alimentos triturar las galletas junto con la mantequilla.
2. Luego colocar la mezcla en moldes individuales y se presionar con una cuchara para que quede bien sólida.
3. Colocar en la nevera por 1 hora.

Para el relleno

1. Se bate la crema de leche o nata junto con el azúcar hasta que esta esté consistente y forme picos.
2. Luego se cubre con el arequipe o dulce de leche.
3. Se cortan las bananas en rodajas y se colocan en cada tartaleta.

- ~~4. Se agrega encima la crema de leche batida y se puede decorar con frutas o chocolate rallado.
Servir.~~

Notas:

- Se puede conservar en la nevera en el molde hasta la hora de servir.
- Se puede hacer el arequipe con las siguientes instrucciones.

Para el Arequipe-Dulce de Leche

Ingredientes

- 1 tarro de Leche condensada
- Agua suficiente

Preparación

1. No destape el tarro Leche condensada, solo se quitan las etiquetas del tarro y se mete en una olla.
2. Se llena la olla de agua para que cubra el tarro, y se pone a fuego medio, por una hora y media o dos horas.
3. Agregue más agua a medida que se vaya evaporando, mantener el tarro cubierto.
4. Una vez retirada la olla del fuego, se deja reposar hasta que enfrie completamente.
5. Se abre el tarro y se vierte el contenido en un recipiente con tapa.

Banoffee Pie (English version)

The word Banoffee is constructed from “banana” and “toffee”, and it’s an English dessert with many tropical and Latin ingredients. I think this is why it’s so tasty!

Ingredients

For the base

- 16 shortbread or milk
- 50 grams of butter

For the filling

- 2 bananas
- 1 can of Arequipe- sweet caramelized milk or condensed milk. (Or you can see the recipe notes Arequipe)
- 1 cup double cream
- 2 tablespoons sugar

Preparation

For the base

1. In a food processor grind the biscuits with butter.
2. Then place the mixture into a Tart mould and press with a spoon to make it solid.
3. Refrigerate for 1 hour.

For the filling

1. Beat the cream with the sugar until it forms peaks.
2. Cut the bananas into slices and place on the tart.
3. Then cover it with the caramel or dulce de leche.
4. Place over it the whipped cream and decorate with fruit or grated chocolate. Serve.

Note:

- It can be kept in the refrigerator in pan until ready to serve.
- You can make the Toffee with the following instructions

Arequipe-Dulce de Leche or Toffee (English version)

Ingredients

- 1 can condensed milk
- Enough water

Preparation

1. Don't open the can of condensed milk, just remove the labels from the can and put it in a pot.
2. Fill the pot of water to cover the can, and put over medium heat for an hour and a half or two hours.
3. Add more water as it will evaporate, keeping the pot covered.
4. After removing from heat, let stand until completely cool.