

# Торт Банановый риф

Одна порция содержит 327 Ккал. Фруктовый торт –это настоящий праздник для любителей фруктов. К тому же, он отлично подойдет для случаев, когда хочется чего-нибудь необычного, но простого в приготовлении. Десерт содержит специи, хотя вкус не содержит ярко выраженного пряного оттенка. Это может быть интересно для тех, кто не очень любит специи в выпечке. Здесь они влияют, конечно, на вкус торта, но достаточно мягко, не заметно.

Полное соблюдение данного рецепта заключается в подборе формы для выпечки, у которой есть фигурные выемки, тогда вы получите настоящий банановый риф на тарелке. В качестве альтернативы подойдет съемная форма для выпечки, то есть со съемными бортиками.

Расход продуктов дан на шесть порций.

- Банан- 950 гр (5 шт.)
- Сахар темный -100 гр.
- Мука пшеничная- 70 гр.
- Яйцо куриное- 2 шт. (Используем только желтки)
- Маслосливочное- 50 гр.
- Бадьян- 1 шт. (звездочка)
- Грецкий орех- 2-3 шт.
- Водка или ром - 1 ст.ложка
- Сахарная пудра- ¼ ч.л. (для припудривания)
- Брусника сушеная- 30 гр.

Общая питательная ценность -1959 Ккал.



Сушеную бруснику можно заменить свежей или размороженной ягодой, однако, в таком случае ее следует добавлять в тесто в самом конце замеса, непосредственно перед тем, как поставить в печь.

Итак, начинаем с подготовки наших ингредиентов. Фрукты и орехи моем, очищаем от кожуры и разминаем бананы вилкой, а орехи мелко рубим.

Просеиваем муку и отставляем ее в сторону.



Белки отделяем от желтков. Далее, растираем желтки с сахаром, добавляем бадьян.

Разминаем его с помощью скалки и добавляем к желткам.



Сушеную бруснику размельчаем острым ножом и также добавляем в смесь. Осталось капнуть водки или рома и тщательно размешать.

В отдельной емкости соединяем размятые бананы и муку, чередуя маленькие порции. При этом добавляем полученную желтковую смесь, и также по чуть-чуть. То есть, смешивая немного муки с небольшим количеством бананов, примешиваем ложку смеси, не переставая тщательно размешивать до тех пор, пока не закончится и мука, и все остальное. (На данном этапе добавляется свежая или размороженная ягода, если она используется вместо сушеной)

как в рецепте).

Ставим в печь на 30 минут при температуре 180 С°. В зависимости от печи может потребоваться еще минут пять выпекания. Готовность торта проверяем сухой спичкой или аналогичным средством.



Вытаскиваем из печи и обязательно даем тарту Банановый риф остыть в форме. В противном случае он просто поломается. Осторожно вынимаем из формы, припудриваем сахарной пудрой. Этот чудесный и ароматный Банановый риф возник благодаря старательному следованию рецепту. Приятного аппетита!

Ваше имя (обязательно)

Ваш e-mail (обязательно)

Тема

Сообщение

Отправить

---