

Tarta de plátano y chocolate con salsa butterscotch



Este tipo de tartas requieren su tiempo para prepararlas, pero merecen la pena.

Tiempo de cocción 10 - 50 minutos

Nivel de la bandeja 2

Función del horno Vapor combinado al 25%; Vapor solo

Temperatura 180 °C / 96 °C

INGREDIENTES SALSA

- . 150 g de chocolate butterscotch
- . 100 ml de nata
- . 25 g de mantequilla cortada en cubitos

INGREDIENTES TARTA

- . 125 g de chocolate negro
- . 125 g de mantequilla
- . 3 huevos
- . 2 yemas de huevo

- . 65 g de azúcar
- . 1 plátano maduro
- . 25 g de harina

PREPARACIÓN

- a) *Untar con mantequilla 4 moldes individuales. Para preparar la salsa trocear en pedazos el chocolate butterscotch dentro de un cuenco, añadir la nata y la mantequilla y cubrir el recipiente.*
- b) *Para preparar la tarta, mezclar el chocolate negro con la mantequilla en otro recipiente y cubrir. Colocar los dos cuencos en el nivel 2 del horno de vapor y derretir su contenido con el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 10 minutos. Batir la mezcla de butterscotch y guardarla en el frigorífico.*
- c) *Batir los huevos, las yemas de huevo y el azúcar hasta que tengan una textura ligera y esponjosa. Cortar el plátano en rodajas de 1 cm y añadirlas a la mezcla de huevo. Añadir el chocolate negro derretido junto con la harina. Verter la mezcla en los moldes individuales untados con mantequilla.*
- d) *Colocar los moldes individuales en el nivel 2 del horno y hornearlos con el programa Vapor combinado al 25% a 180 °C durante 50 minutos*

PREPARACIÓN

Dar la vuelta a los moldes sobre unos platos y servir las tartas decoradas con rodajas de plátano, chocolate en polvo espolvoreado y la salsa butterscotch.