

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

La scorsa settimana una mia cara amica decide di organizzare una pizzata da lei, è un po che non ci troviamo causa motivi di studio che l'hanno portata negli ultimi mesi ad affogarsi tra i libri per finire finalmente il sudato master. Ovviamente la nostra cervellona lo supera con un 110 e lode tondo tondo ma noi non avevamo dubbi!!!

E ora dopo i complimenti passiamo alle note dolenti.. la cucina.. il suo incubo che forse diventerà anche il nostro... si perchè la pizza la vuole fare lei :-((

Beh Monica te la sei cavata bene, devi solo migliorare con le dosi.. 1,5 kg di impasto per 6 persone è un po tantino!!! In ogni caso complimenti perchè era buona e per la volontà che ci hai messo anche se non sopporti cucinare.. ma per le tue amichette questo e altro.. giusto??!!!?

Aveva fatto pure il mascarpone!! volevi proprio stupirci!!

Va beh io non ho resistito a portate dei piccoli dolcetti, lo sai che non mi piace arrivare a mani vuote, daltronde tu non sei da meno!!

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

dal libro "menù per quattro stagioni" di Sadler
con qualche modifica

Ingredienti per 8 tortine

per la base

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di burro

2 uova

2 tuorli

100gr di zucchero di canna

50 gr di farina

per la crema

15 gr di amido di mais

330 ml di latte

40 gr zucchero di canna

65 gr di farina di cocco

10 ml di batida de coco (facoltativo)

per guarnire

2 banane

zucchero di canna

Fate bollire poca acqua in un pentolino e metteteci sopra una ciotola dove all'interno metterete le uova e i tuorli con lo zucchero, a questo punto iniziate a montare con le fruste elettriche, in questo modo il composto si gonfierà moltissimo. Quando il composto sarà diventato sodo, ci vorranno circa 10 minuti, unire il cioccolato e il burro che avrete precedentemente fatto fondere a bagnomaria o al microonde. Infine unite la farina setacciata e mescolate delicatamente. Ungete degli stampini da 8 cm di diametro e versateci il composto fin quasi all'orlo (in alternativa potete stendere il composto in una teglia all'altezza di 1-1,5 cm e una volta cotto tagliare dei cerchi con un coppapasta, o ancora potete fare un torta unica)

Cuocete a 180° 12-15 minuti, quando avrà fatto la crosticina in superficie sono pronti.

Lasciate completamente raffreddare.

Per la crema, in un pentolino mettete l'amido e unite poco latte, mescolate in modo da creare un composto omogeneo e privo di grumi, versate il restante latte e lo zucchero, cuocete sempre mescolando finché la crema arriva a bollore, togliete dal fuoco e continuate a cimescolare per qualche minuto in questo modo la crema sotto non continua a cuocere. Coprite con la pellicola e lasciate rapprendere finché si sarà completamente raffreddata. Prendete le tortine incidetele leggermente a un centimetro dal bordo e prelevate un po' dell'interno del tortino in questo modo creerete un "buco" dove metterete due cucchiaini di crema.

Al momento di servire tagliate le banane a rondelle sottili e posizionatele sulle tortine, cospargete con zucchero di canna e con l'apposito cannello fate caramellare.



ombelicodivenera.blogspot.com