Torta alle banane



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Frulla 3 banane sbucciate con la vodka al limone e lo zucchero. Metti in una ciotola la crema pasticciera, incorpora il passato di banane e il mascarpone. Spalma i dischi di pan di spagna con la crema preparata e ricomponi il dolce, sovrapponendo i dischi. Sbuccia le banane rimanenti, tagliale a rondelle e distribuiscile sulla superficie della torta. Diluisci la gelatina di limone con 2 cucchiai di acqua, scaldala e versala sulle banane.

Decora con le mandorle tostate e ridotte a filetti, falla rapprendere e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 5 banane
- 2 cucchiai di vodka al limone

- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 dl di crema pasticciera
- 100 g di mascarpone
- 3 dischi di pan di spagna
- 2 cucchiai di gelatina di limone
- 20 g di mandorle tostate