

Tarta de queso con banana y caramelo *toffee*

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=4471>

Fecha de publicación: 08/08/2016

Raciones: 1 tarta de 22 cm (12 porciones) **Preparación:** 4 horas aprox.

Ingredientes

Para la base:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	75 gr		de mantequilla
	200 gr		de galletas bio
	50 gr		de chocolate negro (65% de cacao)
	10 gr		de azúcar de caña
2 chorritos			de ron dorado

Para la crema de queso con banana:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	700 gr		de queso crema (tipo «Philadelphia»)
	250 gr		de nata líquida (35% de materia grasa)
	150 gr		de azúcar de caña
	30 gr		de almidón de maíz («Maizena»)
	30 gr		de leche
5	300 gr		de huevos enteros (L)
		1 c/p	de esencia de vainilla
2	250 gr (aprox.)		de bananas muy maduras
1/2			limón (el zumo y la ralladura)

Para el caramelo de tipo *toffee*:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	75 gr		de azúcar blanco
	75 gr		de azúcar de caña
	40 gr		de mantequilla (si lo preferís, puede ser salada)
	170 gr		de nata líquida (35% de materia grasa)

Para la banana caramelizada:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	50 gr		de azúcar de caña
		2 c/s	de agua mineral
2			bananas al punto de maduración

Para el merengue suizo:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	200 gr		de azúcar blanco granulado
3	120 gr		claras de huevo (L) a temperatura ambiente
1 pizca			de sal

Preparación

Primera fase:

Para la base:

1. Calentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
2. Poner papel de horno encima de la base de un molde desmontable de 22 cm de diámetro. Ajustar el círculo alrededor de la base de forma que el papel quede tenso.
3. Cortar la mantequilla a dados y derretirla en el microondas. No es necesario dejarla mucho rato. Removerla bien para que los restos sólidos de mantequilla se disuelvan con el calor residual.
4. Triturar las galletas junto con el chocolate con el robot de cocina. Si no se dispone de robot, por un lado poner las galletas dentro de una bolsa de congelados y machacarlas con el rodillo y, por el otro, cortar el chocolate bien fino con un cuchillo; al final, mezclarlo todo en un bol mediano.
5. Mezclar el azúcar de caña con las galletas y el chocolate. Añadir la mantequilla en forma de hilo y mezclarlo con un tenedor, de forma que todas las migas se humedezcan. Al final, mojarlo con el ron y volver a mezclar.
6. Verter toda la masa en el fondo del molde. Distribuirlo uniformemente y compactarlo ligeramente con los dedos o con el envés de una cuchara.
7. Cocer la base en el horno precalentado durante 15 minutos. Dejarla enfriar encima de una rejilla.

Para la crema de queso con banana:

1. En un cazo pequeño mezclar la nata con el azúcar de caña. Poner el cazo en el fuego hasta que el líquido rompa el hervor. Mezclarlo regularmente para que el azúcar se disuelva y no se precipite al fondo.
2. Mientrastanto poner el almidón en un vaso y desleirlo con la leche. Hay que obtener un líquido denso sin grumos.
3. Cuando la nata rompa el hervor, añadir el almidón diluido en la leche. Dejar la mezcla en el fuego hasta que espese sin parar de remover con el batidor de varillas. Cuando adquiera la consistencia de una crema espesa, retirar del fuego y verter en un bol grande para detener la cocción.
4. Pelar las bananas, retirar los filamentos y machacarlas con un tenedor. Mezclar el zumo y la ralladura del limón para que no se oxiden.
5. A continuación batir el queso crema. Si se hace con el robot de cocina, utilizar el accesorio de «pala» y no pasar de una velocidad mediana-baja.
6. Cascar los huevos e incorporarlos enteros uno a uno a la crema de queso. Entre huevo y huevo, remover la crema durante unos 30 segundos o hasta que el último huevo se haya incorporado bien. Procurar no airear mucho la preparación.
7. Añadir la esencia de vainilla y la banana triturada a la crema, hasta que la mezcla quede lisa. Incorporar la crema de queso y banana a la crema espesada del bol y mezclar ambas preparaciones con una espátula.
8. Verter la crema encima de la base de galleta ya fría y alisar la superficie. Cocer la tarta a 180 °C durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo, sin abrir la puerta, bajar la temperatura del horno a 120 °C y dejar la tarta 60 minutos mas o hasta que esté cocida de la parte exterior y tenga una consistencia parecida a

un flan en el centro, que tiemble en mover el molde.

9. Apagar el horno y dejar enfriar la tarta dentro. Se puede dejar unas horas con la puerta entornada. De esta forma se evita que se enfríe de golpe y se agriete. Cuando esté fría, guardarla en la nevera.

Segunda fase:

Para el caramelo de tipo *toffee*:

(Para ahorrarse este paso, se puede sustituir el *toffee* por unos 250 gr de dulce de leche. Si es demasiado espeso, diluirlo al fuego con un chorrito de leche.)

1. Poner la nata en un cazo y mantenerlo al fuego hasta que arranque el hervor. Conservarla a temperatura mientras se prepara el caramelo.
2. Poner otro cazo de base gruesa al fuego. Cuando esté caliente, añadir la mezcla de azúcares en tres tandas. Enseguida que la primera se haya derretido y caramelizado ligeramente, añadir la parte siguiente.
3. Cuando tenga el color deseado, retirar el caramelo del fuego y fundir la mantega en él. Mezclar con la espátula. Con mucho cuidado de no quemarse añadir la nata hirviendo en dos veces. Si es necesario, deshacer los grumos.
4. Devolver la mezcla al fuego unos minutos y dejar que alcance 108 °C. Retirar y pasar la batidora de brazo. Dejar enfriar completamente el *toffee*.
5. Cuando esté frío, untar la superficie de la tarta de queso con el *toffee* y guardarla otra vez en la nevera.

Para la banana caramelizada:

1. Preparar un caramelo con el azúcar y el agua en una sartén. Cuando esté disuelto y empiece a oler, añadir la banana cortada a rodajas. Dejarla unos minutos por cada lado. Si no entra toda en la sartén, se puede caramelizar en dos veces.
2. Dejar enfriar la banana y distribuirla por la superficie de la tarta.

Tercera fase:

Para el merengue suizo:

(Antes de servir la tarta.)

1. Poner un dedo de agua en un cazo. En un bol mediano mezclar el azúcar, la pizca de sal y las claras con un batidor de varillas manual. Cuando el agua del cazo empiece a hervir, bajar la temperatura y poner el bol al baño María sin que el fondo entre en contacto con el agua.
 2. Batir la mezcla a mano durante unos 4 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.
 3. Sacar el bol del baño María y batir la mezcla durante 4 minutos más con la batidora eléctrica de varillas (empezar a velocidad baja y aumentarla progresivamente), hasta que la textura sea densa y brillante y al tacto ya esté casi fría.
 4. Rellenar enseguida una manga pastelera con una boquilla de Saint Honoré y decorar la tarta del exterior hacia el interior.
 5. Justo antes de servir la tarta, tostarla con un soplador.
-