



PASTEL DE PAN DE PLÁTANO CON TARTA DE QUESO Y CARAMELO

No hay nada mejor que la combinación pan de plátano y tarta de queso. Esta receta es irresistible: pastel de pan de plátano con tarta de queso por encima y cubierto con salsa casera de caramelo salado. ¡Que disfrutes!

 2 horas 3 horas y 30 minutos 12 porciones

INGREDIENTES

- 12 porciones de bollo de plátano [929 g]
- 12 porciones de tarta de queso [927 g]
- 12 porciones de salsa de caramelo salado [483 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Preparar el pan de plátano: Precalentar el horno a 150 °C y cortar los 3 plátanos en rodajas y ponerlo en un bol. Añadir dos cucharaditas de canela, 150g de azúcar, 1/2 cucharadita de sal y 1/2 cucharada de levadura y mezclar. Añadir 30ml de aceite de girasol y dos huevos, mezclar bien y añadir los 200g de harina poco a poco mientras se mezcla. Es mejor batir la mezcla con una batidora hasta que esté suave y cremosa. No pasa nada si quedan algunos trozos pequeños de plátano en el bol. Corta los 75g de nueces, las añadimos a la masa y lo mezclamos todo. Cubre la base del molde con papel de hornear y echa la mezcla en el molde. Coloca el molde en el horno precalentado y deja que se cocine durante 30 minutos. Comprueba el progreso de vez en cuando porque cada horno es distinto y cuando el pan se haya enfriado, corta la parte superior para crear una superficie plana sobre la que colocar la tarta de queso y vuelve a colocarlo en el molde. Preparamos la Tarta de queso: Calienta 180ml de leche entera en una cazo y añade 12g de gelatina en polvo. Muévelo bien con unas varillas. No dejes que hierva, pero asegúrate de que la gelatina se disuelva bien. Mézclalo con 600g de queso crema (que debe estar a temperatura ambiente), añade una cucharadita de extracto de vainilla y 130g de azúcar y sigue mezclando hasta que tenga una textura homogénea. Vierte la mezcla de tarta de queso sobre el pan de plátano aún en el molde. Cúbrela con papel de aluminio y deja que se endurezca en el frigorífico. Preparamos la Salsa de caramelo salado: Mezcla todos los ingredientes en un cazo (250 g de azúcar moreno, 4 cucharadas de mantequilla, 1 cucharadita de sal, 125 ml de nata líquida, 1 cucharadita de extracto de vainilla) y deja que hiervan a fuego lento durante unos 6 minutos mientras remueves. Vierte la salsa de caramelo sobre la tarta de manera abundante. ¡Que aproveche!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (195 g)	% DDR
ENERGÍA	259 kcal	504 kcal	25 %
PROTEÍNA	7 g	13 g	26 %
H. CARBONO	33 g	64 g	25 %
AZÚCARES	26 g	51 g	56 %
GRASA	11 g	21 g	30 %
GRASAS SATURADAS	4 g	7 g	34 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	11 %
SODIO	217 mg	422 mg	18 %