



INGREDIENTES

Salsa

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

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

COCCIÓN

10 min/50 min

96/180

Vapor solo

Vapor combinado 1 cuarto

Nivel del horno 2

700 ml



TARTA DE PLÁTANO Y CHOCOLATE CON SALSA DE BUTTERSCOTCH

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

- 1 Unta con mantequilla 4 moldes individuales. Para preparar la salsa, trocea en pedazos el chocolate butterscotch dentro de un cuenco, añade la nata y la mantequilla y cubre el recipiente.
- 2 Para preparar la tarta, mezcla el chocolate negro con la mantequilla en otro recipiente y cúbrelo. Coloca los dos cuencos en el nivel 2 y deja que su contenido se derrita utilizando el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 10 minutos. Bate la mezcla de butterscotch y métela al frigorífico.
- 3 Bate los huevos, las yemas de huevo y el azúcar hasta que tengan una textura ligera y esponjosa. Corta el plátano en rodajas de 1 cm y añádelas a la mezcla de huevo. Añade el chocolate negro derretido junto con la harina. Vierte la mezcla en moldes individuales untados con mantequilla.
- 4 Coloca los moldes individuales en el nivel 2 y hornéalos usando el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 180 °C durante 50 minutos.

Presentación

Da la vuelta a los moldes sobre unos platos y sirve las tartas decoradas con rodajas de plátano y salsa butterscotch.