

Lyxig Banantårta

Recept på banantårta, ibland även kallad bananza. Ett lyxigt mellanting mellan paj och tårta.

14 bitar



Lite träning krävs

● up to 80 Min.



Ingredienser:

Botten:

2,25 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 dl socker
salt
1 st äggulor
1 msk mjölk
75 g smör rumsvarmt
50 g finmald mandel

Fyllning:

4 - 5 st bananer
2 st ägg
1 msk varmt vatten
0,5 dl socker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
0,5 dl vetemjöl
0,5 dl potatismjöl
1 påse Mandelspån (50 g)
1 - 2 msk citronsaft

1 Botten:

Blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt socker, salt, äggula och mjölk. Tillsätt mandel och smör. Knåda samman till en deg. Låt stå i kylan i ca 30 min. Tryck ut degen i en smord och bröad springform, ca 26 cm i diameter. Nagga degen med gaffel. Grädda botten 200 grader i ca 15 minuter. Sänk ugnsvärmen till 180 grader.

2 Fyllning:

Skala och skiva bananerna. Blanda dem med citronsaft och 1 msk socker. Lägg bananerna på degbotten.

- 3 Separera äggulor och vitor. Vispa samman äggulorna med hett vatten. Tillsätt drygt hälften av sockret och vaniljsockret, lite i taget under fortsatt vispning tills du har en krämig massa. Vispa upp äggvitan och tillsätt resten av sockret tills du har en glänsande massa. Blanda äggulemassan med äggvitan. Blanda mjöl och potatismjöl och vänd försiktigt ned det i äggsmeten. Bred blandningen över bananerna och jämna ut smeten. Strö mandelspån över. Grädda i ca 30 minuter. Låt svalna lite, klar att servera!