Баноффи (11 января 2014)

У Сони **monka_i_eda** проходит ФМ "Съешь меня", посвященный дню рождения ее блога. Нравится мне этот журнал, очень сладкий, вкусный и красивый. Сонечке желаю творческих успехов и достижения новых целей и высот.
Ну, а я решила приготовить тарт "Баноффи". Давно уже заглядываюсь, а здесь и повод нашелся.
Рецепт взяла у Сони здесь. Жирной сметаны у меня не было, так что заменила ее на сливки. Тарт понравился очень. Соня советует выдержать тарт в холодильнике ночь, но мы не стали дожидаться и разрезали его через 15 минут. Всем очень понравился, даже муж одобрил, сказал, что с кофе очень вкусно.
Тесто готовила полностью, использовала половину, а половину заморозила. Начинку и крем готовила половину рецепта. Если у вас форма большая, то следует увеличить ингредиенты в 2 раза.



Ингредиенты и приготовление на форму d=18 см:

Тесто:

125 г холодного сливочного масла
30 г сахара
70 г молотого миндаля
180 г муки
1 яйцо
соль

Перемешать руками или в миксере масло, сахар, соль, миндальную муку и муку в крошку. Добавить яйцо, быстро собрать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку, немного сплющить и охладить в холодильнике 1 час.
Раскатать 3-4 мм, выложить в кольцо для тарта, сформировать тарт. Наколоть вилкой дно.
Покрыть фольгой, засыпать горохом или фасолью.
Выпекать при 180С 15 минут, снять фольгу и отправить тарт еще на 10 минут. Тарт

должен подрумяниться.
Охладить, снять кольцо. Подравнять края теркой.

Начинка:
2 банана
сок 1/2 лимона
3-4 ст.л. вареной сгущенки (по рецепту полбанки)

Бананы нарезать кружочками толщиной 5-7 мм, выдавить на них лимонный сок, встряхнуть, чтобы сок покрыл полностью бананы.
Выложить сгущенку на дно тарта.
Я не клала полбанки, так как побоялась слишком сладкого вкуса. Если любите, то кладите побольше.

Крем:
200 г маскарпоне
100 мл сливок
(в рецепте 100 г маскарпоне, 200 г жирной сметаны, 25 г сахара)
несколько капель ванильного экстракта
3 ч.л. сахарной пудры

Взбить сливки с сахарной пудрой. Добавить в маскарпоне, капнуть ванильный экстракт, немного взбить. Выложить в кондитерский мешок и отсадить поверх бананов.
Сверху можно посыпать какао-порошком или корицей.
Положить на ночь в холодильник. Мы не выдержали :-)).
Приятного чаепития!


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

Комментарии (31)

tanyakasko 11 января 2014 02:23

как красиво!! такой воздушный… красота!!! Мне тоже Соничкина страничка очень нравится, надеюсь успею в ФМ поучаствовать)))

eastflower 11 января 2014 02:38

Танечка, спасибо! Давно хотела его попробовать. Но что-то руки не доходили. А здесь пообещала Соне поучаствовать и решила начать с этого тарта.

tanyakasko 11 января 2014 03:01

мне нравится твой выбор)))))) я сама на него посматривала)))))

kinda_cook 11 января 2014 02:26

я делала тоже Баноффи, немного по другому, но сочетание вкусов отличное!

eastflower 11 января 2014 02:39

Викуль, видела у тебя рецепт. Все хотела опробовать. Теперь уж опробую, вкус всем понравился. Так что буду повторять. А так, как я редко повторяю по одному рецепту, то твой опробую обязательно.Edited at 2014-01-10 09:40 pm (UTC)

kinda_cook 11 января 2014 11:20

мне просто не нравится покупная вареная сгущенка, а варить самой было лень, вот я там и пошалила :)))))) ну ты меня знаешь, я вечно что-то придумаю :)))и да, я не повторяюсь тоже, и не потому что рецепт не понравился, а потому что хочу учиться делать новое и новое…повторяюсь только с особенными рецептами или теми, которые мне не даются :)

zykerka_zuki 11 января 2014 02:29

Леночка кусочек такой аппетитный!!! красота! я как то пробовала его приготовить так у меня сливки не взбились-получился банановo карамельный пирог.Ты мне вернула желание попробовать снова!

eastflower 11 января 2014 02:41

Оксаночка, он очень вкусный. Ну, бананово-карамельный пирог тоже неплохо. Сочетание-то выйгрышное. Думаю, если вместо сгущенки взять карамель, да еще соленую, то получится вообще бомба.

zykerka_zuki 11 января 2014 04:01

вот и я так делала., видишь, у нас даже мысли сходятся. не знаю почему но у меня в тот день три пачки сливок не взбились-не судьба была. Этот http://zykerka-zuki.livejournal.com/58841.html

aranart 11 января 2014 02:40

Я вот тоже давно смотрю на баноффи, но никак не соберусь... А так сочетание вкусно звучит)

eastflower 11 января 2014 02:41

Дарик, сочетание вкусное! Бананы и карамель - это вкусно. Я вот хочу попробовать с соленой карамелью, думаю, будет вкусно.

iiirusya 11 января 2014 03:26

Волшебно смотрится!

eastflower 11 января 2014 03:26

Ирочка, спасибо! Он такой вкусный!

ilona_fanilla 11 января 2014 04:29

Пишу привычное - очень красиво, Лен! Очень!

eastflower 11 января 2014 10:43

Илоночка, спасибо! Вот сидела вчера и думала, чего раньше не делала, такой вкусный.

tata_cher 11 января 2014 07:26

Я тоже на него заглядываюсь! Очень хорош!

eastflower 11 января 2014 10:43

Танечка, очень советую. Вкуснючий, сил нет.

lifetastesgreat 11 января 2014 07:46

Я обожаю этот тарт! Очень красиво крем лежит:-)

eastflower 11 января 2014 10:44

Анечка, спасибо! Все у тебя засмаривалась, но со мной так: пока пинок не получу, не соберусь. Но теперь-то опробовала, надо будет и другие рецепты освоить.

monka_i_eda 11 января 2014 08:18

спасибо, Леночка! очень красивый у тебя получился. а я как раз недавно думала про него, хотела сделать, а потом забыла) спасибо, что напомнила)

eastflower 11 января 2014 10:45

Сонечка, это тебе спасибо за дружеский пинок. Так рада, что наконец-то приготовила.

vkusnoe_utro 11 января 2014 09:02

Леночка, какой он красивый!!!

eastflower 11 января 2014 10:45

Людочка, спасибо! Очень рекомендую, простой в приготовлении, но вкусный. Хочу опробовать с соленой карамелью.

sunpolina 11 января 2014 10:13

Какой прекрасный разрез!! Тоже в прошлом году готовила, это чудо, а не пирог :)))Такой сочный и нежный… ммм… Приятного аппетита :))))

eastflower 11 января 2014 10:46

Полиночка, спасибо! Нам тоеж очень понравился. Меня муж удивил, обычно он тарты не ест, а здесь кусочек съел и сказал вкусно.

sunpolina 11 января 2014 10:48

С Мужчинами всегда так - никогда точно не знаешь, что ожидать :))))

eastflower 11 января 2014 12:43

Полиночка, это точно :-))

jd_ganna 11 января 2014 15:25

Лена, какой красавец!Наше семейство очень любит этот пай!!!У меня есть рецепт, а недавно я по новому готовила, но не выкладывала.

eastflower 11 января 2014 18:08

Жанна, спасибо! Буду ждать твой рецепт. Опробую.

y_u_l_i_a_s_h_a 11 января 2014 23:56

Как красиво, Лена!

eastflower 12 января 2014 00:00

Юленька, спасибо большое! Очень вкусным оказался, буду повторять, все очень легко.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast