FETTE DI BANANA (THERMOMIX)

QimiQ VANTAGGI

- Gli smalti non si rompono al taglio
- Preparazione facile e veloce
- Non è necessaria altra gelatina
- Godimento cremoso con meno grassi

Suggerimenti

Decorare con salsa di caramello.

INGREDIENTI PER 12

PER LA BASE DEL PAN DI SPAGNA

5	Uovo (Uova), getrennt
1	Sale
130 g	
130 g	Aqua
220 g	Zucchero
	Zucchero vanigliato
250 g	Farina
1	Livieto

PER IL CONDIMENTO

5	Marmellata di albicocche
8	Banana (Banane),

PER LA CREMA

500 g	QimiQ Classic Vaniglia,
250 g	
80 g	Zucchero

PER LA GLASSA

250 g	QimiQ Classic,
200 g	Cioccolato al latte, in Stücken
60 g	Burro, in Stücken

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180 °C (forno ventilato).
2. Per la base del pan di spagna: inserire l'accessorio per mescolare nella ciotola dell'impastatrice.
3. Montare gli albumi con il sale per 4 minuti a velocità 3,5 a neve ferma. Togliere lo sbattitore e trasferire gli albumi montati.
4. Porre l'olio, l'acqua, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e i tuorli d'uovo nella terrina, mescolare per 20 sec./velocità 3.5.
5. Aggiungi la farina e il lievito e mescola per 30 sec./velocità 3.
6. Riposizionare l'accessorio per la frusta, impostarlo su 15 sec./livello 3 e aggiungere gli albumi montati facendoli scorrere sopra il coperchio e piegarli delicatamente.
7. Porre l'impasto su una teglia preparata con carta da forno e una cornice da forno.
8. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 18 minuti e lasciare raffreddare.
9. Spennellare la base raffreddata con la marmellata e coprire strettamente con le

banane.

10. Per la crema: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Aggiungere la panna montata, montare a velocità 3,5 mentre si osserva e trasferire. Aggiungere il QimiQ Classic Vanilla non raffreddato nella ciotola di miscelazione e sbattere a velocità 4 per 7 secondi fino a quando non è liscio. Aggiungere lo zucchero e mescolare di nuovo a velocità 3 per 8 secondi. Aggiungere la panna montata e mescolare per 5 secondi a velocità 2. Rimuovere l'accessorio per la frusta. Spalmare la crema sulle banane. Raffreddare bene. Pulire la ciotola di miscelazione.
11. Per la glassa al cioccolato: mettere il cioccolato nella ciotola di miscelazione e macinare per 10 sec./velocità 8. Aggiungere il QimiQ Classic non raffreddato e il burro e sciogliere per 3 min./50 °C/step 3. Lasciare raffreddare per 10 minuti, poi spalmare sulla crema. Lasciare raffreddare di nuovo fino a quando la glassa è ferma.