



Torta helada de Banana Split

De verano, Tortas, tartas y pasteles, Recetas sin horno

Ingredientes

Para el Hot Fudge (salsa de chocolate caliente)

- 170 gramos de chocolate oscuro cortado en cuadros pequeños (yo usé 70%)
- 31 gramos (1/4 taza) de azúcar glass o pulverizada
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal derretida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 61 gramos (1/4 taza) de leche completa
- 59 gramos (1/4 taza) de crema de leche (nata)

Para la base

- 20 galletas Oreo, pulverizadas (incluyendo la cremita)
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal derretida
- 3 bananas cortadas de aproximadamente 2 centímetros de ancho

Para la capa de fresa

- 1 litro de helado de fresa
- 170 gramos (1/2 taza) de mermelada de fresa (se puede sustituir con sirope de fresa si no se tiene la mermelada)
- 200 gramos de torta de vainilla cortada en rebanadas finas (yo usé torta de vainilla de la que viene lista en bolsitas que venden en el mercado para hacerlo más rápido, pero pueden usar una hecha en casa si prefieren)

Para la capa de vainilla

- 1 litro de helado de vainilla o mantecado
- 156 mililitros (1/2 taza) de sirope de chocolate Hot Fudge (debe estar en una consistencia más líquida que cremosa, calentar si es necesario pero esperar que esté a temperatura ambiente antes de usar)

Para finalizar

- 500 mililitros (1/2 litro) de helado de chocolate o lo que haga falta para rellenar hasta arriba el molde
- *Se pueden cambiar las proporciones de los sabores de helado de acuerdo al gusto (es decir, usar más helado de chocolate y usar el de fresa para rellenar arriba, o como se prefiera)

Opcional (para decorar)

- Crema batida o crema chantillí
- Cerezas marrasquino
- Chispas / sprinkles de chocolate o e colores
- Sirope de fresa y/o chocolate

Preparación

- Rociar un molde desmontable de 22 centímetros (9 pulgadas) con spray antiadherente y colocar papel vegetal o papel de horno en los bordes y el fondo del molde. Apartar.
- Primero, se prepara el Hot Fudge. Colocar todos los ingredientes, excepto la leche y la crema de leche en el bowl de una licuadora (blender / vaso americano)
- Unir la leche y la crema de leche en una olla / cacerola mediana y calentar hasta que hierva vigorosamente.
- Inmediatamente cuando hierva, poner esta mezcla con el resto de los ingredientes en la licuadora, tapar (muy importante, recordar que la mezcla está hirviendo y puede salirse del vaso de la licuadora cuando la enciendan si olvidan poner la tapa. Tener cuidado también al abrirla después de procesar).
- Encender la licuadora a velocidad media - alta y dejar mezclar por aproximadamente 2 minutos. La salsa debe estar homogénea, brillante y de consistencia gruesa. Si quieren que quede más ligera pueden agregar un poco más de leche.
- Colocar en un envase de vidrio y dejar enfriar a temperatura ambiente hasta tener que usar en la receta.
- Luego se prepara la base de galletas, para esto combinar las Oreos trituradas con la mantequilla derretida y remover. Colocar en el fondo del molde preparado previamente y aplanar y compactar con la ayuda del fondo de un vaso. Colocar encima las rebanadas de banana recién cortada de forma ordenada cubriendo todas las galletas ya aplanadas y llevar al congelador por 15 minutos.
- Al pasar los 15 minutos verter el helado de fresa encima* de toda la base y distribuirlo con la ayuda de una paleta. Colocar el sirope o mermelada encima y llevar al congelador por 30 minutos.
- Al pasar los 30 minutos, sacar del congelador y colocar las rebanadas de torta encima de lo hecho anteriormente y luego colocar la capa de helado de vainilla*, distribuir uniformemente con la ayuda de una paleta y con mucho cuidado, luego agregar el sirope Hot Fudge cuidadosamente y llevar de nuevo al congelador por otros 30 minutos. Al pasar este tiempo, verter el helado de chocolate* y distribuirlo hasta haber llenado todo el molde y llevar al congelador durante toda la noche (si no se tiene tanto tiempo, dejar congelar por al menos 3-4 horas).
- No más de media hora antes de servir, desmoldar la torta. Para desprenderla con facilidad del molde colocar un plato grande en la parte de arriba del mismo, voltearlo y colocar una toalla o paño de cocina humedecido con agua caliente alrededor por unos 30 segundos, volver a voltear (de modo que quede con la base hacia abajo, en su forma original) y abrir el molde. Colocar en el plato en el que se vaya a servir y regresar al congelador por al menos 10 minutos para que vuelva a endurecerse lo que se derritió por el paño de agua caliente.
- Después de transcurrido este tiempo, decorar al gusto. Para servir sumergir un cuchillo en agua

caliente, secarlo y luego cortar la torta, de esta forma se aseguran cortes limpios y precisos. Mantener en el congelador.

- Nota: Antes de usar el helado para hacer las distintas capas dejar que se derrita un poco a temperatura ambiente para que sea más fácil distribuirlo sin dañar las capas inferiores.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/434>