



## Torta Hummingbird de banana, piña y nueces

Fiestas y ocasiones especiales, Día de la madre, Acción de Gracias

### Ingredientes

#### Para la tarta

- 250 gramos (2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 125 gramos (1 taza) de harina de trigo leudante o para bizcochos
- 10 gramos (2 cucharaditas) de canela molida
- 5 gramos (1 cucharadita) de bicarbonato sódico
- 5 gramos (1 cucharadita) de sal
- 200 gramos (1 taza) de azúcar moreno (puede sustituirse por la misma cantidad de azúcar blanca regular)
- 200 gramos (1 taza) de azúcar moreno blanca regular
- 3 huevos
- 225 gramos (1 taza) de aceite vegetal
- 10 gramos (2 cucharaditas) de vainilla
- 225 gramos (1 taza) de piña fresca, triturada (pueden quedar algunos trocitos enteros y está bien). No usar piña enlatada.
- 600 gramos (2 tazas) de bananas muy maduras, hechas puré (aproximadamente 4-6 bananas)\*
- 125 gramos (1 taza) de nueces, cortadas pequeñas

#### Para el buttercream de queso crema

- 340 gramos (1 ½ tazas) de queso crema, ligeramente frío
- 340 gramos (1 ½ tazas) de mantequilla sin sal, ligeramente fría
- 625 gramos (5 tazas) de azúcar glass o pulverizada, tamizada\*\*\*
- 10 gramos (2 cucharaditas) de sal

### Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar dos moldes de 23 centímetros de diámetro con un disco de papel de horno en el fondo y spray antiadherente por las paredes. Si no se tienen dos moldes del mismo tamaño se puede hornear una mitad de la mezcla primero y la otra después. Apartar.
- Primero, preparar la torta. Para esto, unir en un bowl mediano las harinas, la canela, el bicarbonato

y la sal. Apartar.

- En un bowl aparte, apto para batidora, colocar los azúcares con los huevos, el aceite y la vainilla y batir hasta incorporar.
- Agregar los ingredientes secos a la mezcla anterior y batir en velocidad baja hasta homogeneizar (no batir de más).
- Agregar la piña y las bananas trituradas y batir de nuevo justo hasta homogeneizar. Sacar de la batidora y añadir las nueces, distribuyéndolas por toda la mezcla con la ayuda de una espátula de goma.
- Dividir la mezcla equitativamente en los 2 moldes previamente preparados y llevar al horno por 35-40 min, o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco.
- Cuando las tortas se hayan enfriado por completo, preparar el frosting. Para esto, colocar la mantequilla y el queso crema en un bowl apto para batidora y batir a velocidad alta hasta que se incorporen por completo (unos 2-3 minutos). Después, añadir el azúcar y la sal (batiendo al principio a velocidad lenta y luego rápida por 4-5 minutos adicionales). Se puede agregar más azúcar si se quiere una consistencia más fuerte, y un poco de leche si se quiere una consistencia más suave.
- Una vez que se tenga la crema, y las tortas estén completamente frías, proceder a ensamblar.
- Primero, cortar las tortas a la mitad (horizontalmente) para tener 4 capas. Nivelar de ser necesario. Colocar una capa de torta en un plato para servir, cubrir con una capa de crema, y luego otra capa de torta. Así sucesivamente hasta ensamblar por completo. A mi después de este paso me gusta llevar a la nevera por al menos 20-30 minutos para que se asiente.
- Mantener en un lugar fresco y seco.
- Notas: \*Para mejorar el sabor de la torta, colocar las bananas (sin pelar) en un plato, y cocinar en el microondas por 4-5 minutos (hasta que la piel se les ponga negra). Después, pelar y usar de acuerdo a la receta. \*\*Con la cantidad de buttercream de la receta alcanza para rellenar la torta y cubrir con una capa fina el exterior. Si se quiere decorar, hacer receta y media o duplicar, colorear de los colores deseados y decorar de la forma preferida. En mi caso, yo utilicé la receta de buttercream de merengue suizo de mi libro Recetas Que No Fallan para cubrir. \*\*\*Se puede agregar más azúcar si se quiere una consistencia más fuerte, y un poco de leche si se quiere una consistencia más suave.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/12964>