



# Torta de croissants con bananas Foster

Caramelo, Con licor, Día de la madre

## Ingredientes

### Para la base

- 7 croissants
- 300 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar
- 60 gramos (1/4 taza) de agua
- 240 gramos (1 taza) de crema de leche o nata espesa
- 480 gramos (2 tazas) de leche
- 5 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de extracto de vainilla

### Para el topping de bananas foster

- 1 taza (200 gramos) de azúcar
- 60 gramos (1/4 taza) de agua
- 85 gramos (6 cucharadas) de mantequilla sin sal, fría
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de canela
- 4 bananas cortadas en rodajas
- \*Opcional: 2 cucharadas de ron oscuro y 1 cucharada de licor de banana

## Preparación

- Precalentar el horno a 170 °C
- Primero, preparar la base. Cortar los croissants por la mitad a lo largo y luego en trozos de 3-4 cms y colocar en un molde apto para hornear de modo que no queden huecos grandes entre los pedazos. (Yo usé un molde cuadrado de 8 pulgadas). Apartar mientras se prepara la crema.
- En una olla o cacerola mediana, combinar el azúcar y el agua y colocar en una hornilla fuego medio-alto para dejar que el azúcar se disuelva, removiendo frecuentemente con un batidor de mano o una cuchara de madera.
- Mientras el azúcar se está cocinando, combinar en un bowl aparte la crema de leche y la leche y

poner esta mezcla en el microondas por 1 minuto o hasta que esté tibia.

- En otro bowl, combinar los huevos, la sal y la vainilla y dejar aparte.
- Cuando el azúcar se ha disuelto y la mezcla comience a hervir, quitar de la cocina y agregar a este caramelo la mezcla de leche. El caramelo probablemente haga burbujas grandes, pero seguir removiendo de forma vigorosa hasta que todo se haya incorporado.
- Posteriormente, verter esta mezcla de caramelo y leche encima de la de huevo, removiendo constantemente para prevenir que el calor haga que el huevo se cocine. Cuando la crema se vea homogénea, verter inmediatamente encima de los croissants cortados y previamente puestos en el molde, asegurando que la crema llegue a toda la bandeja.
- Colocar papel de aluminio a la bandeja por encima y hornear por 30 minutos. Después de pasada esta media hora, retirar el papel de aluminio y hornear por 10 minutos más para que se dore.
- Puede servirse esto inmediatamente junto con el topping de Bananas Foster. Si se está preparando de forma anticipada, dejar enfriar y luego guardar en la nevera. Antes de usar, colocar en el horno por 15 minutos a 170°C.
- Luego, hacer el topping de bananas Foster. En una olla o cacerola alta, combinar el azúcar y el agua. Colocar en una hornilla a fuego medio-alto y remover con una cuchara de madera hasta que el azúcar se disuelva y se continúe cocinando.
- Cuando se vea de un color marrón claro, añadir los cubos de mantequilla. El azúcar burbujeará de forma violenta y rápida, pero continuar removiendo hasta que la mantequilla se haya disuelto.
- Quitar de la hornilla y añadir la crema de leche. De nuevo, el caramelo hará burbujas, pero continuar removiendo hasta que todo se haya incorporado y se vea una salsa homogénea.
- Agregar la vainilla, la sal y la canela. Si se va a usar licor, añadir en este momento. Remover para unir.
- Usando una espátula de goma, añadir las bananas a la mezcla y remover, asegurando que todo se incorpore bien.
- Verter la mezcla de caramelo y bananas encima de las porciones de torta de croissant tibia y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/88>