

## Surpresa de Banana



### Ingredientes

#### Para a torta

- 1 xícara (chá) de biscoito de chocolate moído
- 1/2 xícara (chá) de nozes moídas (ou castanha de caju, ou castanha-do-pará ou amendoim torrado).
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 50 g de manteiga gelada cortada em cubinhos
- 1 e 1/2 envelope de gelatina incolor sem sabor
- 1/2 copo (tipo americano) de suco de maracujá
- 3 gemas
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 3 bananas amassadas como purê
- 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 pitada de noz-moscada
- 3 claras batidas em neve

#### Para o ganache

- 1 xícara (chá) de chocolate amargo ralado
- 1/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de rum

### Modo de Preparo

#### Torta

Numa tigela misture o biscoito, as nozes, o açúcar e a manteiga. Depois de bem misturado, forre o fundo de uma fôrma de fundo falso (26 cm de diâmetro X 6 cm de altura) e leve ao forno pré-aquecido a 200º C por 10 minutos. Reserve. Hidrate a gelatina no suco de maracujá e leve ao fogo em banho-maria até dissolver. Reserve.

Numa tigela, com o auxílio de um batedor de arame, bata as gemas com o açúcar mascavo até ficar um creme fofo. Adicione as bananas amassadas como um purê, o creme de leite fresco, o rum e a noz-moscada e misture bem. Junte delicadamente as claras batidas em neve.

Coloque esta mistura na fôrma (com o biscoito assado) e leve à geladeira por 2 horas. Cubra com ganache de chocolate e leve para gelar por mais 30 minutos.

#### Ganache de chocolate

Numa tigela misture o chocolate, o creme de leite fresco e o rum e leve ao banho maria para derreter.

*Bom apetite!*