



Mattonella dolce alla crema di banana - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

dessert - dolce - frutta

Ingredienti:

Pasta sfoglia - 4 o 5 strati  
Cioccolato bianco  
Cioccolato nero  
1 banana  
Latte  
Farina  
6 uova

Procedimento:

Per la crema alla banana

Separate i rossi dagli albumi, unite 6 cucchiaini di farina e 8 di zucchero, amalgamate bene il tutto e poi aggiungete mezzo litro di latte.

Tagliate la banana a pezzi molto molto piccoli e uniteli alla base per la crema, mettete tutto sul fuoco a fiamma molto bassa mescolando in continuazione; quando poi la crema sta per arrivare all'ebollizione, unite due scorze di limone.

Portate ad ebollizione, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il pentolino nell'acqua.

Ora mettete sul fuoco un pentolino con dell'acqua e fate sciogliere il cioccolato bianco e quello nero in bicchieri diversi, aggiungendo un goccio di latte; poi in un terzo bicchiere unite i due tipi di cioccolato, in modo da avere 3 tipi di cioccolato: quello bianco quello fondente e poi quello misto..

A gusto punto iniziate a spalmare sulla pasta a sfoglia (potete usare quella che utilizzano i pasticceri, la vendono in pasticceria... già pronta), prima uno strato di crema, poi del cioccolato bianco a scaglie e un po' di quello fondente a scaglie, continuate così fino alla fine delle sfoglie e poi spalmate poca crema sulla parte superiore della mattonella e decorate con scaglie di cioccolato e con il cioccolato liquido precedentemente preparato.