

DOLCI E DESSERT

Mattonella farcita con panna e banane

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

Ingredienti per 8 persone

PER LA MATTONELLA

Burro	190 g
Zucchero semolato	170 g
Cioccolato fondente	170 g
Farina	120 g
Uova	7
Sale	

PER LO STAMPO

Burro
Farina

PER FARCIRE

Panna fresca	200 g
Banane	2
Rum	
Zucchero semolato	
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 Tagliate le banane a rondelle, raccoglietele in una ciotola, irroratele con un bicchierino di rum, spolverizzatele con una cucchiata di zucchero semolato e lasciatele marinare per un'ora.
- 2 Intanto, con lo sbattitore, montate a spuma il burro con lo zucchero; unite quindi i tuorli delle uova, il cioccolato fuso, la farina setacciata e, per ultimi, gli albumi montati in neve ben soda con un pizzichino di sale.
- 3 Tutto l'impasto si può fare con lo sbattitore ad eccezione degli albumi montati che devono essere incorporati con un cucchiaio di legno, con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa.

- 4 Versate l'impasto in uno stampo rettangolare a bordi alti di cm 24 x 15, imburato e infarinato, quindi passate in forno a 180 gradi per 45 minuti circa.
- 5 Sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare su una gratella da pasticciere poi tagliatelo a metà in senso orizzontale.
- 6 Pennellate le due metà con il liquore usato per marinare le banane poi, sulla metà inferiore, mettete le fettine di banane e tutta la panna montata fermissima.
- 7 Ricomponete il dolce, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e guarnitelo con alcune rondelle di banane tenute da parte.