

Tarte Tatin di banana alla soia dolce

Tempo totale **55 Min** 20 Min Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura **5 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):

2.512 kJ / 600 kcal

Grassi: **15 g** Proteine: **5 g**

Carboidrati: **130 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

4 banane
120 g di zucchero
40 g di burro
2,5 cucchiaini Salsa di Soia dolce Kikkoman
1 cucchiaino raso di cannella in polvere
1 pizzico di sale
200 g ready-rolled puff pastry
200 g di gelato al cocco, per servire
3 foglioline di menta, per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

120 g di zucchero - **40 g** di burro - **2,5 cucchiaini** Salsa di Soia dolce Kikkoman - **1 cucchiaino** raso di cannella in polvere - **1 pizzico** di sale
Caramellare lo zucchero in un pentolino a fuoco medio. Aggiungere il burro, la Salsa Dolce per Riso Kikkoman, la cannella e il sale. Mescolare finché gli ingredienti non saranno completamente amalgamati.

Passaggio 2

4 banane - **200 g** di pasta sfoglia pronta da srotolare
Sbucciare le banane e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Disporle con la parte tagliata rivolta verso il basso in una tortiera ricoperta con la salsa al caramello. Coprire con lo strato di pasta sfoglia, premendo bene i bordi. Cuocere la Tarte Tatin in forno a 180°C per circa 25-30 minuti, finché non sarà dorata e croccante. Rovesciarla con cautela su un piatto — attenzione, il caramello è molto caldo!

Passaggio 3

200 g di gelato al cocco, per servire - **3** foglioline di menta
Tagliare la torta a fette e servirla con il gelato al cocco. Guarnire con la menta.