

Блинный торт из бананов с йогуртом и глазурью из грецкого ореха



На 100 грамм:
Калорийность: **128.63 ккал.**
Белки: **3.85 г.**
Жиры: **5.57 г.**
Углеводы: **15.1 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/blinnyj-tort-iz-bananov-s-jogurtom-i-glazuryu-iz-greckogo-oreha/>

Ингредиенты:

банановые блины:

- сливочное масло 4 столовых ложки
- большой спелый банан 1 шт (около 170 г, или стакана пюре)
- молоко 235 мл
- мука 95 г
- яйцо 4шт
- коричневый сахар 2 столовых ложки
- ванилин чайной ложки
- соль чайной ложки
- корица чайной ложки
- мускатный орех чайной ложки
- щепотка молотой гвоздики

начинка:

- сливочный сыр 225 г
- обычный йогурт (греческий) 345 г
- сахар 65 г
- ванилин чайной ложки

глазурь:

- жирные сливки для взбивания 120 мл
- коричневый сахар 50 г
- сливочное масло 15 г
- рубленые грецкие орехи 50 г

- ванилин чайной ложки
- соль по вкусу

Приготовление:

В блендере взбейте банан до состояния пюре, добавьте сливочное масло, а затем и остальные ингредиенты для блинов и взбейте до однородной массы. Перелейте тесто в миску (достаточно жидкое по консистенции), закройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на час. Охлажденное тесто взбейте тщательно и на раскаленной сковороде обжарьте блины с обеих сторон до золотистой корочки.

Начинка: Сливочный сыр взбейте до воздушного состояния, постепенно добавляйте йогурт, сахар и ванилин. Взбейте до однородной воздушной массы.

Нанесите начинку между каждым блином, остальной крем нанесите поверх торта.

Для глазури ручным миксером взбейте сливки с коричневым сахаром и маслом на средней скорости в кастрюле. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь и варите около 10 минут, периодически помешивая.

Добавьте ванилин, соль и рубленые орехи. Немедля залейте торт глазурью сверху.