

TARTLETES MERENGADAS

INGREDIENTES

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:100 g de chocolate

100 ml de natas

MASSA QUEBRADA:

Massa quebrada:50 g de açúcar

60 g de manteiga sem sal

1 gema de ovo

2 colheres (sopa) de água

175 g de farinha

CURD DE MARACUJÁ:

Curd de maracujá:3 maracujás

75 g de manteiga

4 gemas

MERENGUE:

Merengue:3 claras de ovo

80 g de açúcar

MODO DE PREPARO

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:Pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em um recipiente.

Leve as natas ao fogo até levantarem fervura.

Em seguida, junte-as ao chocolate e mexa até formar um creme.

MASSA QUEBRADA:

Massa quebrada:Em um recipiente, coloque o açúcar, a manteiga e a gema de ovo e bata tudo até formar um creme. Acrescente a água e bata novamente.

Em seguida, junte a farinha e envolva todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea. Amasse a massa em uma banca previamente polvilhada com farinha.

Após isso, envolva-a em película aderente e leve ao frigorífico durante 1 hora.

CURD DE MARACUJÁ:

Curd de maracujá: Coloque o açúcar, a polpa dos maracujás e a manteiga em uma panela e leve ao fogo até a manteiga derreter e o açúcar se dissolver.

Deixe esfriar e depois acrescente as gemas previamente batidas.

Bata a mistura e leve novamente ao fogo para engrossar.

Coloque o curd em um recipiente e deixe esfriar.

Unte as formas das tartletes com manteiga e reserve.

Retire a massa do frigorífico e estenda-a.

Forre as formas das tartletes com a massa e divida a ganache de chocolate pela base de cada forma, alisando com uma colher.

Coloque o curd de maracujá sobre o chocolate e reserve.

MERENGUE:

Merengue: Coloque as claras em uma taça e bata até formarem picos.

Adicione o açúcar e continue a bater até obter uma mistura mais firme.

Coloque o merengue por cima do curd e, com a ajuda de um maçarico, doure a parte de cima das tartletes.

Deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/15368-tartletes-merengadas.html>