

TORTA MARIA ISABEL DE CUPUAÇU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 gemas

1/2 copo (americano) de manteiga derretida

1/2 copo (americano) de leite

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

DOCE DE CUPUAÇU:

Doce de cupuaçu:1/2 kg de cupuaçu

1 kg de açúcar

1 punhado de cravo-da-índia

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

500 g de polpa de cupuaçu

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 l de leite de caixa

3 ou 4 colheres de amido de milho

2 gemas

gotas de baunilha

CALDA:

Calda:3 xícaras de água

4 colheres de açúcar

200 g de polpa de cupuaçu

DECORAÇÃO:

Decoração:coco fresco ralado

cereja em caldas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata na batedeira as claras em neve, e depois adicione aos poucos as gemas, o açúcar, o leite e a manteiga derretida.

Por último, acrescente a farinha de trigo, mas ela não pode ser batida na batedeira, é preciso misturá-la com uma colher de pau bem devagar.

Leve ao forno para assar.

DOCE DE CUPUAÇU:

Doce de cupuaçu:Em uma panela, coloque a polpa de cupuaçu, o açúcar e o cravinho.

Mexa até ficar bem douradinho (não pode ficar no ponto de bala) e deixe esfriar.

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu:No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite sem o soro e a polpa de cupuaçu e reserve.

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha:Em uma panela, acrescente o leite de caixa, o leite condensado, o creme de leite, as gemas e o amido.

Leve ao fogo até ficar cremoso.

Retire do fogo e continue mexendo até esfriar para que não crie uma película.

CALDA:

Calda:Coloque tudo em uma panela, deixe ferver e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Parta o pão-de-ló ao meio, regue com a calda (tem que ficar bem molhadinha), coloque uma camada de doce de cupuaçu, uma do creme de amido, e, por último, a camada de creme de cupuaçu.

Depois, coloque a outra parte do pão de ló e regue com a calda de cupuaçu.

Cubra a torta com o creme de cupuaçu, salpique o coco ralado tanto em cima como na lateral e decore com cereja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19795-torta-maria-isabel-de-cupuacu.html>