

TORTA DE PÊSSEGO COM CREME PÂTISSIÈRE DE CREAM CHEESE E MASSA DE BOLACHA

INGREDIENTES

PÊSSEGO:

Pêssego: 8 pêssegos higienizados e sem casca

150 g de açúcar

2 anis estrelados

1 colher (chá) de canela

CREME:

Crema: 1 litro de leite

400 g de açúcar (150 g deverá ser usada na mistura de gemas e amido)

85 g de amido de milho

5 gemas

300g de cream cheese

75 g de açúcar (para misturar no cream cheese)

raspas de um limão

1 fava de baunilha ou 5 gotas de essência Toffe

MASSA:

Massa: 300 g de bolacha maisena

150 g de manteiga

MODO DE PREPARO

PÊSSEGOS:

Pêssegos: Com os pêssegos higienizados e sem casca, corte-os ao meio e a metade em fatias não muito finas para que não derreta.

Numa panela, coloque os pêssegos e demais ingredientes e deixe o açúcar derreter e virar uma calda, mas tome cuidado para não deixar muito tempo para que o pêssego não derreta e vire uma geleia.

Escorra os pêssegos, tire o anis e reserve.

CREME PÂTISSIÈRE COM CREAM CHEESE:

Crema pâtissière com cream cheese: Numa panela, coloque o leite, 250 g do açúcar, a baunilha e as rasas de

limão e deixe ferver.

Enquanto o leite ferve, numa vasilha misture os 150 g de açúcar, as gemas e amido de milho e mexa até virar um creme esbranquiçado.

Quando o leite ferver, coloque 2 conchas de leite sobre a mistura de açúcar e gemas e mexa.

Volte à mistura ao leite e deixe engrossar, quando engrossar conte 4 minutos para que o amido cozinhe. Caso opte pelo uso da essência ao invés da fava de baunilha, coloque-a no final quando o creme estiver pronto, para que a essência não perca sabor com o cozimento.

Disponha o creme num refratário, deixe esfriar e leve à geladeira (eu como gosto de fazer rápido ponho no freezer por 1 hora e ele já sai na textura ideal).

Numa batedeira, coloque o cream cheese e os 75 g de açúcar e bata só pra misturá-los.

Devidamente misturados, acrescente o creme que foi feito e bata até tudo se incorporar e leve à geladeira.

MASSA:

Massa: No processador ou liquidificador, bata as bolachas até que vire uma farinha.

Disponha a farinha de bolacha numa vasilha, junte a manteiga e misture até obter uma farinha mais grosseira.

Enforme na forma desejada e leve ao forno preaquecido a 180° C de 15 a 20 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme pâtissière na massa já fria, nivele para não ficar torto e vá colocando os pêssegos.

Nesse caso fui colocando uma fatia ao lado da outra cobrindo todo o creme.

Feito tudo isso, leve à geladeira por no mínimo 4 horas para que o creme firme.

Sirva com uma bola de sorvete de creme (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20347-torta-de-pesego-com-creme-patissiere-de-cream-cheese-e-massa-de-bolacha.html>