

TORTA DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 pacotes de bolacha maizena triturados

12 colheres de margarina derretida

RECHEIO:

Recheio: 2 caixas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

2 sacos de suco de framboesa

1 pote de geleia de framboesa

COBERTURA DE MERENGUE:

Cobertura de merengue: 6 claras

18 colheres de açúcar

1 colher (chá) de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha maizena no liquidificador e reserve.

Junte a bolacha triturada com a margarina e misture com as mãos até que fique no ponto, grudando a massa.

Forre uma forma de aro removível e pressione bem a massa, leve ao forno preaquecido a 180 °C por 12 minutos e depois que esfriar leve a geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Junte o leite condensado, o creme de leite e o suco de saquinho de framboesa no liquidificador e bata por aproximadamente 4 minutos ou até que fique em ponto de mousse.

Misture com uma colher, metade do pote da geleia com o mousse.

Coloque o mousse em cima da massa e deixe na geladeira por 2 horas.

Faça uma camada em cima do mousse com a geleia que sobrou.

COBERTURA DE MERENGUE:

Cobertura de merengue: Junte as claras e o açúcar em uma panela e aqueça a mistura, fique atento para não

ferver.

Após aquecida, leve a mistura imediatamente para a batedeira e bata por aproximadamente 7 minutos.

Acrescente a baunilha e bata por mais um minuto, para saber o ponto do merengue, pegue um pouco com a colher e vire-a de cabeça para baixo se não cair está no ponto.

Coloque uma camada de merengue na torta e decore com as raspas de chocolate e frutas vermelhas, depois mantenha a torta na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22495-torta-de-framboesa.html>