TORTA DE BANANA COM MERENGUE PRÁTICA

INGREDIENTES

MERENGUE ITALIANO:

Merengue italiano: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

4 claras de preferência em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

MERENGUE ITALIANO:

Merengue italiano:Em uma panela pequena misture o açúcar e a água, limpe os lados da panela durante o cozimento se necessário.

Cozinhe até que a calda de açúcar tenha ponto de bala mole.

Enquanto isso junte as claras na tigela da batedeira e comece batendo em velocidade baixa até formar picos moles cerca de 2 minutos.

Com a batedeira ligada, cuidadosamente e devagar, adicione a calda de açúcar quente em fio e aumente a velocidade e bata por mais 3 minutos.

Se preferir pode fazer com o merengue simples (eu usei e deu certo).

MONTANDO A TORTA:

Montando a torta: Pegue o creme e faça uma camada no fundo da forma usando todo creme.

Depois coloque as rodelas de banana em cima do creme e por último coloque o merengue por cima.

Decore com um bico pitanga ou coloque o merengue e puxe com uma colher para que fique com picos. Coloque em fogo alto 270 °C e deixe até dourar o merengue.

Tire do forno e deixe esfriar em temperatura ambiente por uns 10 min, depois pode botar na geladeira para terminar de esfriar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23474-torta-de-banana-com-merengue-pratica.html