

TORTA SEM ERRO DE MARACUJÁ/LIMÃO

INGREDIENTES

3 gemas de ovos sem pele

3 colheres (sopa) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sobremesa) de manteiga/margarina

1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

farinha de trigo, o quanto basta apenas para desgrudar das mãos, adicione aos poucos, colheres de sopa

1 maracujá de 330 g (nesse peso dará o suco necessário para a receita)

395 g de creme de leite

395 g de leite condensado

1/2 pacote de gelatina em pó incolor e sem sabor

se for de limão, suco de três limões médios

1 barra de chocolate para cobertura

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture a manteiga, o açúcar, o leite, e as gemas.

Sem bater, acrescente o fermento, e aos poucos a farinha de trigo (adicione um colher (sopa) de cada vez), misture com as mãos, sem sovar para não desenvolver o glúten na massa.

Adicione farinha apenas o suficiente para desgrudar das mãos, desgrudou está no ponto.

Transfira a massa para a forma.

Vá abrindo a massa por toda a forma, faça uma fina camada de massa, pois vai crescer um pouco devido ao acréscimo do fermento, forre toda a forma.

Faça furinhos com um garfo para não formar bolhas de ar, leve à geladeira por uns 10 minutos, enquanto isso preaqueça o forno a 180° C.

Leve a massa para assar, por aproximadamente 25 minutos, talvez até um pouco mais, até que esteja douradinha, retire do forno e espere esfriar.

Enquanto isso, bata no liquidificador o suco da fruta, (no caso do maracujá, faça suco com 1/2 copo pequeno de água) com o leite condensado, o creme de leite, e a gelatina preparada conforme embalagem.

Com a massa já feita, derreta a barra de chocolate e espalhe sobre a massa para criar uma camada impermeabilizante entre o recheio e a massa, uma camada fina, cerca de 150 g de chocolate.

Leve a massa à geladeira, apenas para o chocolate endurecer.

Acrescente o recheio, espalhe de maneira uniforme e leve novamente à geladeira para endurecer.

Gosto de colocar por cima 100 ml de chantilly batido ou merengue, feito com as claras de ovos e açúcar, e gratino

com maçarico.

Faça uma calda de 1/2 maracujá pequeno com um pouco de água e açúcar para decorar (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23663-torta-sem-erro-de-maracuja-limao.html>