

TORTA DE CHOCOLATE E CARAMELO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/4 xícaras ou (300 g) de farinha trigo

1/4 xícara ou (60 g) de amêndoas moídas

1/4 xícara ou (60 g) de cacau em pó sem açúcar

1/4 xícara ou (60 g) de açúcar

1/4 colher rasa de chá ou (5 g) de sal

2 colheres cheias de manteiga sem sal ou (110 g), gelada e cortada em pequenos cubos (1 cm)

1 colher de chá de essência de baunilha

1 ovo

1 à 2 colheres de sopa de água gelada

CARAMELO:

Caramelo: 1 e 1/2 xícaras ou (195 g) de açúcar

1/2 xícara de água (120 ml)

1/2 xícara de creme de leite (120 ml)

5 colheres de sopa (70 g) de manteiga sem sal

1 colher rasa de chá de sal (5 g)

GANACHE:

Ganache: 1/2 xícara de creme de leite (120 ml)

chocolate meio amargo (120 g) picado

GUARNIÇÃO:

Guarnição: cristais de sal do mar ou sal grosso

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Prepare a massa doce que é o fundo e borda da torta.

Em uma grande tigela, misture a farinha de trigo com farinha de amêndoas, cacau em pó, açúcar e sal.

Incorpore a manteiga à mistura da farinha, usando um misturador de massa, um garfo ou um processador de

pastelaria, até formar migalhas.

Adicione o ovo e a essência de baunilha e misture-os.

Adicione a água e incorpore na massa.

Envolvê-la com plástico ou insulfilm, amasse lentamente para formar um disco e leve à geladeira por, pelo menos, 30 minutos ou durante a noite.

Em uma superfície enfarinhada ou sobre um plástico, coloque a massa.

Deixe sobre a massa, antes de abri-la, um plástico ou insulfilm, e abra a massa com um rolo para que forme um círculo com cerca de 4 cm maior do que sua bandeja tart.

Levante a massa tire dos plásticos e coloque-a em uma forma para tortas untada de 22 centímetros.

Retire as bordas e leve à geladeira por 30 minutos antes de assar.

Fure a massa com um garfo, forre um papel manteiga sobre a massa e encha com feijão, arroz ou pesos da torta.

Asse por 15 minutos em forno preaquecido a (180°C) forno.

Retire os pesos e o papel manteiga.

Leve ao forno por mais 10 à 15 minutos.

Deixe esfriar antes de remover da bandeja tart.

CARAMELO:

Caramelo: Coloque o açúcar e a água em uma panela de fundo pesado médio, em fogo médio-alto e cozinhe sem mexer até o açúcar se dissolva e ganha uma cor caramelo.

Retire a panela do fogo e adicione o creme de leite.

Ele vai borbulhar um pouco.

Cozinhe por cerca de 1 ou 2 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau até ficar homogêneo.

Retire do fogo e adicione a manteiga e sal.

Mexa bem até ficar homogêneo.

Deixe o caramelo esfriar um pouco e despeje sobre a massa de chocolate.

Leve à geladeira por cerca de 4 à 5 horas.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: Aqueça o creme de leite, em uma panela pequena.

Quando o creme apenas começa a ferver nas bordas, retire do fogo e despeje sobre o chocolate picado. Deixe descansar um minuto, em seguida, misture até ficar homogêneo.

Despeje o ganache de chocolate sobre o caramelo.

Espalhe uniformemente e leve à geladeira por mais 2 à 3 horas antes de servir.

Polvilhe com flocos de sal grosso ou sal do mar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29150-torta-de-chocolate-e-caramelo.html>