

TORTA GELADA DE MARACUJÁ, COM COOKIES E MERENGUE

INGREDIENTES

BASE DA TORTA:

Base da torta: 110 g de biscoito cookies com gotas de chocolate (biscoito triturado)

3 colheres de sopa de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 xícara e 1/2 de suco de maracujá

1 caixinha de creme de leite gelado

MERENGUE:

Merengue: 2 claras

3 colheres de sopa de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Pegue os biscoitos cookies com gotas de chocolate e triture para ficar como uma farinha grossa.

Acrescente as colheres de manteiga e vá incorporando com as pontas dos dedos até obter uma textura de farofa.

Coloque esta base em um recipiente de vidro com cerca de 25 cm x 20 cm, se preferir poderá fazer em formas individuais com fundo removível.

Espalhada a "farofa" no recipiente leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 15 minutos.

O ponto será quando o biscoito e a manteiga formarem uma base única e o biscoito incorporar a manteiga.

Após retirar o recipiente do forno, espere esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Com auxílio de um fuê ou um liquidificador, bata o leite condensado com o suco de maracujá.

Quando estiverem misturados, acrescente o creme de leite e bata novamente até ficar homogêneo.

Para quem prefere um recheio mais firme acrescente gelatina incolor, seguindo as recomendações do fabricante.

Despeje o recheio sobre a massa já fria e leve à geladeira por cerca de 2 horas, até ficar firme.

MERENGUE:

Merengue: Bata as claras na batedeira, até obter ponto de neve, a dica é bater por pelo menos 5 a 8 minutos com

velocidade máxima.

Ao atingir o ponto de neve, sem parar de bater, acrescente aos poucos o açúcar, até formar um suspiro. Espalhe sobre a torta, fazendo picos com uma colher, ou se preferir poderá com bicos para confeitar.

Para quem possui forno com gratinador, leve a torta ao forno para dourar o merengue, para quem não possui, o maçarico culinário também faz um bom resultado.

Você poderá ainda enfeitar, depois de dourar o merengue, com polpa de maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29881-torta-gelada-de-maracuja-com-cookies-e-merengue.html>