TORTA CHIFFON DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos com as gemas peneiradas

2 xícaras de açúcar

2 colheres (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de sala

1 xícara de água fervente

2 colheres (sopa) de óleo de milho

1 xícara de chocolate em pó

1/2 xícara de achocolatado em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (s0pa) de fermento em pó

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado

1 gema

3 xícaras de leite

1 colher (sopa) maisena dissolvida em 1/5 xícara de leite

2 colheres (chá) de essência de baunilha

Raspas de casca de limão a gosto

3 colheres de manteiga sem sal

1 caixa de creme de leite

GANACHE MEIO AMARGO:

Ganache meio amargo:1 caixa de creme de creme de leite

2 barras de chocolate meio amargo de 170 g

1 colher (sopa) de glicose (opcional)

COBERTURA E DECORAÇÃO:

Cobertura e decoração:1/5 caixa de chantilly

Cerejas

Raspas de chocolate meio amargo

3 caixas de palito de chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a essência de baunilha e o sal, até a mistura ficar homogênea. Após isso, adicione a água, o óleo, os chocolates e o bicarbonato batendo rapidamente.

Transfira esta mistura para um recipiente onde já estará a farinha peneirada, misture bem com o auxílio de uma espátula ou colher de pau. Após estar bem incorporados os ingredientes adicione o fermento e mexa rapidamente.

Leve para assar em forno aquecido por uns 40 minutos.

Deixe a massa esfriar.

CREME BRANCO:

Creme branco:Leve para cozinhar numa panela o leite condensado, a gema, o leite, a maisena, a baunilha e as raspas de limão tudo devidamente misturado, sem parar de mexer, quando o creme começar a cozinhar espere uns 5 minutos. Desligue a panela e agregue ainda sem parar de mexer, a margarina e o creme de leite, leve o creme para o congelador por pelo menos 1 hora.

GANACHE MEIO AMARGO:

Ganache meio amargo:Leve o creme de leite a uma panela para aquecer este procedimento é bem rápido, pique o chocolate e, pedaços pequenos e leve ao micro-ondas por 1 minuto. Misture o creme de leite, chocolate e a glicose rapidamente e leve para o congelador por 20 minutos. Não deixe mais tempo pois senão o creme acaba ficando muito duro e de difícil manuseio.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 3 discos, eu sempre conto nestas horas com o auxílio da tábua de carne de plástico ou vidro, pois é bem mais prático com ela e também com uma faca de pão.

Umedeça o bolo de acordo com o seu gosto eu geralmente uso apenas o leite.

Coloque o recheio de ganache, coloque o outro disco e coloque o creme branco e coloque o outro disco terminando com assim o bolo.

Bata o chantilly na batedeira conforme as instruções que vem na caixinha e cubra o bolo.

A decoração fica ao seu critério eu utilizei o que citei a acima, entretanto dá pra usar Kit Kat, Tubete e outros confeitos.

A massa chiffon é tradicional apenas com algumas variações, entretanto recheio branco e a forma de fazer o ganache foram criadas por mim.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36070-torta-chiffon-de-chocolate-meio-amargo.html