

TORTA DELÍCIA DE MORANGOS E PRESTÍGIO

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 5 gemas de ovo
5 claras de ovo em neve
2 xícaras chá de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras chá de açúcar
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
1 xícara chá de água fervente

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de leite condensado
400 ml de leite
1 gema passada na peneira
1 xícara de coco ralado desidratado e sem açúcar (100 g)
1 colher sopa de maizena
4 cravos-da-índia

MORANGOS E CHANTILLY:

Morangos e chantilly: 1 bandeja de morangos picados
200 ml de chantilly (medido antes de bater)

CALDA PARA MOLHAR:

Calda para molhar: 250 ml de leite
1 vidro de leite de coco (200 ml)
6 colheres sopa de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 700 ml de chantilly
2 bandejas de morangos

MODOS DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Na vasilha grande da batedeira coloque as gemas e ligue a batedeira em velocidade alta, sem parar de bater coloque a água fervente. Bata até a espuma subir até as bordas. Então coloque o açúcar e deixe bater por uns 3 minutos.

Coloque então a farinha aos poucos (já velocidade média), deixe batendo por 20 a 30 minutos, se ficar menos tempo não fica a mesma coisa. Enquanto bate comece a preparar os recheios. Depois que tiver batido a massa coloque as claras em neve, não bata ela antes porque estraga. Misture levemente até incorporar e acrescente o fermento. Coloque em uma forma de 25 cm de diâmetro, forrada com manteiga e papel toalha só no fundo, bem certinho. Ponha em forno preaquecido a 220°C por 10 minutos e abaixe para 180°C por mais 25 minutos. Ponha na grade mais alta, o que assa o bolo é o calor do forno e não a chama. Depois de assado deixe amornar e corte as laterais (que não foram untadas) com uma faquinha e o fundo estará solto.

BEIJINHO:

Beijinho: Misture todos os ingredientes, exceto a maizena, dissolva ela em um pouco do leite antes, aí sim misture ao restante.

Misture bem e leve ao fogo, sempre mexendo até ferver, espere uns 3 minutos e desligue. Pique os morangos para o recheio, pique em tamanho pequeno.

CALDA:

Calda: Bata a calda para molhar no liquidificador e coloque em garrafinhas squeeze ou embalagem para catchup de trailer. Com a própria forma já fria forre com um plástico grande, saquinhos de freezer, e comece a montar o a torta aí dentro.

Massa, calda (muita calda, 1 vidrinho dos de catchup em cada camada de bolo), a primeira camada de recheio, ponha os morangos e chantilly batido, depois a massa, calda e por último o beijinho (lembre de tirar os cravos) termine com a outra parte da massa e calda.

Feche com um plástico por cima e coloque uma forma maior com bastante peso em cima. Deixe umas 3 horas pra pegar o formato certinho da forma, depois coloque na geladeira de um dia pro outro, quanto mais tempo mais saborosa a torta fica. Tire da geladeira e confeito como quiser. Use os 700 ml de chantilly e as 2 bandejas de morangos para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39862-torta-delicia-de-morangos-e-prestigio.html>