TORTA GELADA DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícara (chá) de farinha de trigo

4 gemas de ovo

4 claras em neve

1 xícara (chá) de açúcar

5 colheres (sopa) de achocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 xícara (chá) de água fervente

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

1 colher (sopa) de maisena

2 xícaras (chá) de coco ralado

CALDA (PARA MOLHAR A TORTA):

Calda (para molhar a torta):200 ml de leite de coco

1 colher (sopa) de achocolatado em pó

SUGESTÃO DE DECORAÇÃO:

Sugestão de decoração:150 g de chocolate meio amargo picado

150 g de chocolate ao leite picado

1 caixinha de creme de leite

3 bombons prestígios picados

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O BOLO:

Para o bolo:Na tigela da batedeira coloque as gemas com a água fervente e bata até a espuma subir até as bordas.

Junte o açúcar e bata mais alguns minutos.

Sem parar de bater, junte a farinha aos poucos, e bata por 20 a 30 minutos em batedeira comum.

Junte então, o fermento em pó e as claras em neve e mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima.

Asse em forno quente nos primeiros 10 minutos e depois abaixe para médio.

Desenforme ainda morno e divida o bolo em 3 camadas.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Misture todos os ingredientes, com exceção da maisena e leve em fogo alto por 10 minutos.

Dissolva a maisena com um pouco de água e acrescente a mistura.

Desligue o fogo e reserve.

PARA A CALDA:

Para a calda:Misture os ingredientes e reserve

PARA A SUGESTÃO DE DECORAÇÃO:

Para a sugestão de decoração:Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas e acrescente em seguida o creme de leite.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um superfície plana coloque o primeiro disco de pão de ló, um pouco da calda e em seguida o recheio da torta.

Repita esse processo mais uma vez e tampe a torta com último disco de pão de ló.

Umedeça com o restante da calda e decore com a ganache de chocolate, os bombons e o coco ralado.

Leve à geladeira por 2 horas e sirva ainda gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40278-torta-gelada-de-coco.html