

# TORTA DE ANIVERSÁRIO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 5 ovos

10 colheres (sopa) de água

2 xícaras (chá) farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

7 gotas de essência de baunilha

1 colher (sopa) cheia de fermento químico royal

1/2 copo de refrigerante (fanta laranja) para umedecer

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco (200ml)

2 gemas de ovo

1 colher (sopa) cheia de maisena

1/2 colher (sopa) manteiga

### COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de chantilly

1 caixa de morangos

### GELÉIA:

Geléia: 1 caixinha de gelatina de morango

1 colher (sopa) de maizena

4 xícaras de água

2 xícaras de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Na batedeira coloque a água e as claras em ponto de neve.

Acrescente o açúcar aos poucos.

Coloque as gemas, a farinha de trigo aos poucos, a essência de baunilha e por último o fermento.

Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada e leve ao forno preaquecido a 180°C entre 35 a 45 minutos.

#### RECHEIO:

Recheio: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até ferver. Tirar do fogo e colocar para esfriar mexendo de vez em quando.

#### GELÉIA:

Geléia: Misturar os ingredientes e levar ao fogo, depois de começar a ferver esperar 4 minutos.

Coloque para esfriar mexendo de vez em quando para não empelotar.

#### COBERTURA:

Cobertura: Bater o chantilly conforme as instruções da embalagem.

Lavar os morangos e cortar metade em fatias finas .

#### MONTAGEM:

Montagem: Cortar a massa ao meio.

Regue com refrigerante as duas partes.

Coloque o recheio e cubra com a outra parte da massa.

Espalhe o chantilly por toda a lateral e por cima.

Coloque as fatias finas do morango na lateral da massa e por cima o restante do morango.

Por último derrame a geléia por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40693-torta-de-aniversario.html>