

TORTA DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE E CHANTILLY

INGREDIENTES

PARA O PÃO-DE-LÓ:

Para o pão-de-ló: 4 ovos

2 copos (do de requeijão cremoso) de farinha de trigo

1 1/2 copo (do de requeijão cremoso) de açúcar refinado

1 copo mal cheio (do de requeijão cremoso) de leite fervente

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Na batedeira, bater as claras em neve; quando estiverem firmes, sem desligar a batedeira, acrescente todo o açúcar, em seguida junte as gemas uma a uma, bata mais um pouco e desligue a batedeira - a partir daqui a batedeira não será mais usada, devendo ser misturados os demais ingredientes à mão, delicadamente.

Junte a farinha de trigo alternando com o leite fervido com a margarina, ou seja, o leite deve ser acrescentado aos poucos e não de uma vez.

Acrescentada toda farinha de trigo e o leite, junte, por último, o fermento em pó.

A forma deve estar previamente untada e enfarinhada e o forno pré-aquecido, em temperatura branda. Eu utilizo a forma de fundo removível de 24 cm.

Despeje na forma e asse por cerca de 50 minutos - 50 minutos porque deixo o fogo baixo. Assada a massa eu divido em 6 discos, que rende 2 tortas.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: Bater no liquidificador 3 1/2 maracujás com cerca de 200ml de água. Coar. Reserve meio maracujá para decorar com as sementes.

Polpa coada, junte no liquidificador a metade dessa polpa com 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite (ou iogurte natural) e 1 colher (sopa) de gelatina sem sabor dissolvida conforme instruções da embalagem - eu acrescento a gelatina dissolvida morna com o liquidificador em funcionamento, para evitar que ela gelatinize num só lugar. Pronta a mousse, pode levá-la à geladeira até derreter o chocolate.

Derreta o chocolate com 1 cx de creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas.

Coloque numa panela a outra metade da polpa de maracujá com 1/2 xícara de açúcar cristal e 1 colher (sopa) de amido de milho. Leve ao fogo brando sempre mexendo. Se ficar muito grosso, acrescente um pouco de água; se ficar ralo, acrescente um pouco de amido. A consistência deve ficar de um mingau ralinho. Quando ficar cremoso, desligue e acrescente as sementes da metade reservada de um maracujá.

Se quiser fazer o chantilly, utilize uma lata de creme de leite, batendo na batedeira com 3 colheres (sopa) de açúcar refinado e 1/2 colher (sopa) de gelatina sem sabor diluída conforme instruções da embalagem.

Se ficar com preguiça de fazer o pão-de-ló, substitua-o por wafer finamente picado (3 camadas gasta, no máximo, 2 pacotes de waffer ou 4 de bis).

MONTAGEM:

Montagem: Na mesma forma de aro removível que assou o pão-de-ló, coloque 1 disco fino de pão-de-ló, cobrindo-o com a metade da mousse de maracujá;

Cubra a mousse de maracujá com o segundo disco de pão-de-ló. Por cima desse disco despeje todo chocolate derretido;

Por cima do chocolate derretido, despeje chantilly, cobrindo-o com o terceiro disco de pão-de-ló;

Por cima desse disco de pão-de-ló, coloque a outra metade da mousse de maracujá, cobrindo-a com o mingauzinho de maracujá com as sementes. Se a mousse ainda não estiver suficientemente firme, convém levar à geladeira até firmar, para evitar que o mingauzinho morno possa afundar dentro da mousse.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41727-torta-de-maracuja-com-chocolate-e-chantilly.html>