

TORTA TROPICAL – ÁUREA

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ MÉDIO:

Pão-de-ló médio: 7 ovos

7 colheres de açúcar

7 colheres de farinha de trigo

1 colher amido

RECHEIO:

Recheio: Doce de Uva Áurea

2 xícaras de uvas rubis cortadas ao meio

2 xícaras de morangos em pedaços

2 xícaras de abacaxi em calda, fruta em pedaços

400 ml de creme leite

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ MÉDIO:

Pão-de-ló médio: Bater as claras em neve e acrescentar as gemas uma a uma sem pele, e o açúcar em colheradas, bata bem até a massa dobrar de volume, desligue a batedeira e acrescentar a farinha e o amido, bata levemente. Unte a forma e coloque a massa, asse em forno médio a 160°C por 30 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Camada de pão-de-ló, umedecer com a calda de abacaxi.

Camada de Doce de Uva Áurea.

Camada de frutas misturadas com creme leite.

Camada fina Doce de Uva Áurea.

Camada de pão de ló molhado com calda de abacaxi.

Camada de frutas com creme leite e uma colher de Doce Uva Áurea.

CAMADA DE PÃO-DE-LÓ:

Camada de pão-de-ló: Cubra com chantilly ou nata.

Decore com uma camada de Doce de Uva Áurea e Frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43346-torta-tropical-aurea.html>