

# TORTA CREMOSA DE ABACAXI - ÁUREA

## INGREDIENTES

### PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 5 ovos grandes fora da geladeira.  
200 ml de água filtrada  
400 g de açúcar  
400 g de farinha de trigo  
4 colheres (sopa) de amido de milho  
1 colher (sopa) de emulsificante (gordura para sorvete)  
1 colher (sopa) de fermento para bolo

### RECHEIO BABA DE ABACAXI:

Recheio Baba de Abacaxi: 400 g de Recheio de Abacaxi Áurea  
1 xícara de açúcar  
2 colheres (sopa) de glucose (branca)  
1 xícara de água filtrada  
10 gotas de essência de abacaxi (por último)  
1 colher (sopa) de suco de abacaxi sem açúcar  
1 xícara de leite de coco no lugar da água (opcional)

## MODO DE PREPARO

### PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-Ló: Coloque na batedeira todos os ingredientes, menos o fermento, quando a massa estiver bem cremosa e dobrar de volume, acrescente o fermento, bata novamente e coloque em uma forma untada e enfarinhada. A forma deve ter 28 cm de diâmetro.

Coloque o pão de ló para assar em 160 graus, aumente a temperatura quando estiver quase assado.

Quando estiver assado retire do forno deixe amornar e vire para um prato.

Observação: O pão de ló para rechear é bom deixar pronto de um dia para o outro, facilita o corte dos discos.

### RECHEIO BABA DE ABACAXI:

Recheio Baba de abacaxi: Coloque em uma panela o açúcar e a glucose para ferver e derreter, depois que começar a borbulhar e quase soltar do fundo da panela, o doce está pronto. Misture a essência quando desligar o fogo, deixe esfriar bem e recheie a torta, deixe uma reserva para decoração.

1 kg de chantilly industrializado, bater bem firme,

1 lata de abacaxi em calda, picar em pedaços pequenos.

#### MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Corte o pão de ló em quatro discos. Em uma bandeja coloque uma fatia do pão de ló, regue com a calda de abacaxi e espalhe o chantilly em camada fina, em seguida coloque a baba de abacaxi e por cima camada leve de chantilly. Alterne todas as camadas seguindo a mesma seqüência, a última camada finalize com pão de ló. Tape a torta com papel laminado, deixando a parte do brilho em contato com a torta, leve para geladeira para gelar.

Observação: Cuidado para não molhar demais o pão de ló, pois esta massa é muito sensível.

Cobertura:

Trabalhe com bico o Chantilly e por cima espalhe um pouco da baba de abacaxi. Decore a gosto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43356-torta-cremosa-de-abacaxi-aurea.html>