TORTA DE PASSAS AO RUM E GANACHE

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:150 g de gordura vegetal (ou manteiga)

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar

1 ovo

PARA O CREME:

Para o creme:1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (use como medida a lata de leite condensado)

2 gemas peneiradas

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

3/4 xícara de uva passa

1/2 xícara de rum (ou 2 colheres de sopa de essência de rum)

PARA O GANACHE:

Para o ganache:200 g de chocolate meio amargo (ou ao leite, caso preferir)

1 caixinha (200 gramas) de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela, pique a gordura vegetal e misture com a farinha e o açúcar formando uma farofa.

Bata o ovo e junte com a farofa.

Misture bem até que a massa não grude nas mãos.

Cubra com um papel filme e leve para a geladeira para descansar por 30 minutos.

Forre o fundo e a lateral de uma assadeira com fundo removível (20cm ou 22cm) com a massa e faça furos com o garfo para não estufar.

Leve ao forno preaquecido a 220°C por no máximo 10 minutos (até que a massa fique levemente dourada somente).

Deixe esfriar e reserve.

PARA O CREME:

Para o creme:Deixe as passas embebidas no rum por no mínimo 30 minutos. Reserve.

Leve ao fogo o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite comum e as gemas peneiradas até engrossar.

Mexer o tempo todo para não queimar o fundo.

Se empelotar, não se preocupe. Continue mexendo até virar um creme homogêneo.

Quando engrossar, desligue o fogo. Deixe esfriar um pouco e junte a essência de baunilha.

Escorra as passas e junte-as ao creme. Misture bem.

Espalhe o creme sobre a massa já fria.

PARA O GANACHE:

Para o ganache:Pique e derreta o chocolate no microondas ou em banho-maria.

Junte o creme de leite e misture bem.

Coloque o ganache sobre o creme da torta.

Decore com passas ou a seu gosto.

Leve para a geladeira por aproximadamente 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44365-torta-de-passas-ao-rum-e-ganache.html