

TORTA DE MORANGO MOLHADINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de massa de bolo pronto sabor festa

1 caixa de gelatina sabor morango

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de café manteiga

1 xícara de chá de morangos picado bem pequeno

1 colher de chá de gelatina sabor morango

CALDA PARA REGAR A TORTA:

Calda para regar a torta: 1/2 litro de água

1 xícara de chá de açúcar

2 talos de canela em pau

1/2 limão pequeno

COBERTURA:

Cobertura: 3 xícaras de chantilly em ponto firme

1 xícara de chá de morangos cortados pequenos e com cristais de gelo

1/2 xícara de chá de leite condensado

10 morangos inteiros para decorar

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho: 1 xícara de chá de água

3 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sobremesa de maizena

1 envelope de gelatina sabor morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Aqueça o forno a 180°C.

Untar com manteiga e povilhar farinha de trigo uma forma de 25 cm.

Seguir a instrução do fabricante da massa de bolo.

Depois da massa batida na batedeira colocar o pacote de gelatina em pó.

Levar ao forno já preaquecido, cerca de 35 a 40 minutos, ou até ao enfiar um palito ele sair limpo.

Reservar e desinformar ainda morno.

RECHEIO:

Recheio:Colocar todos os ingredientes na panela em fogo baixo, menos os morangos cortados, mexendo até ponto próximo de brigadeiro que fique maleável.

Reserve.

CALDA PARA REGAR A TORTA:

Calda para regar a torta:Coloque todos os ingredientes para cozinhar em uma panela com tampa por cerca de 30 minutos.

Depois de 30 minutos retirar as especiarias e coar.

Reserve, essa calda vai ser usada morna e não quente.

Essa calda é maravilhosa para regar tortas, se sobrar e só colocar na geladeira em vaso com tampa, dura até 20 dias,

COBERTURA:

Cobertura:Tendo o chantilly já pronto em ponto bem firme, ainda na batedeira colocar os morangos picados e o leite condensado e bater para ficar em ponto firme.

Reserve.

Reserve os morangos inteiros.

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho:Dissolver a maizena com um pouco da água que vai ser usada no preparo da geleia.

Colocar todos os ingredientes na panela em fogo baixo, mexendo até engrossar ligeiramente, não deixe muito grosso, pois após esfriar a tendência é ficar mais grosso.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta:Cortar o bolo ao meio.

Regar com a calda ainda morna.

Colocar o recheio.

Agora você vai espalhar os morangos picados e colocar a outra metade do bolo e regar novamente com a calda morna.

Cobrir as laterais e todo o bolo com o recheio.

Colocar a geleia de brilho frio, se colocar quente ou morna vai derreter o chantilly.

Cobrir com morangos a seu gosto.

Essa receita faço em minha confeitaria e é o maior sucesso, siga os passos corretamente e terá uma sobremesa saborosa que irá agradar a todos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46898-torta-de-morango-molhadinha.html>