

TORTA RECHEADA DA MINHA MÃE SARA

INGREDIENTES

RECHEIOS:

Recheios: 400 g de ameixa pretas sem caroço

1 xícara rasa de açúcar

2 xícaras de chá de água até que cubra as ameixas

2 xícaras rasas de açúcar para o segundo recheio

400 g de coco fresco ralado ou coco na fruta dois cocos

4 gemas (separe as claras para o merengue da cobertura)

3 latas de leite condensado

PARA UMEDECER:

Para umedecer: 1 xícara de água filtrada com 3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE AMEIXA:

Recheio de ameixa: Coloque a ameixa numa panela com a água e o açúcar e leve ao fogo para ferver em torno de 20 minutos, ou até que elas estejam bem macias.

Depois disso coloque-as no liquidificador no pulsar para desmanchar um pouco as ameixas.

Não liquidifique demais para não ficar como creme. Reserve.

RECHEIO DE COCO:

Recheio de coco: Retire o coco da casca e depois discasque retirando a peluzinha escura ou então utilize o coco fresco ralado da fruta. Se for o coco na fruta depois de todo processo rale o coco.

Faça uma calda com o açúcar e a água, mas não muito grossa.

Coloque o coco ralado e vá mexendo com o fogo ligado baixo para não grudar no fundo da panela. Coloque as gemas e mexa bem pra incorporar as gemas no coco.

Com o fogo ainda baixo, coloque o leite condensado e mexa pra misturar bem.

Desligue o fogo e reserve.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE:

Recheio de doce de leite: Ferva duas latas de leite condensado na panela de pressão por 20 minutos. Deixe esfriar e só depois abra a lata para rechear o bolo.

MONTAGEM:

Montagem: Corte os bolo ao meio, umedeça cada massa com a calda de agua e açúcar antes de rechear o bolo.

Coloque a primeira massa sobre um prato redondo e coloque o recheio de coco de maneira bem generosa.

Depois a segunda camada de massa e o recheio de ameixa de forma bem generosa também.

A outra camada de massa e o recheio de doce de leite.

A última massa deve ser a parte de baixo ou a que ficou embaixo na forma para facilitar passar a cobertura.

Cubra então com merengue passando a ponta da colher puxando pra cima pra formar picos ou, então coloque o merengue num saco de confeitar e enfeite a seu gosto.

Essa torta fica melhor se servida de um dia para o outro deixando-a na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50462-torta-recheada-da-minha-mae-sara.html>