

TORTA DON TOP DE MORANGO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de aguá

4 claras em neve

6 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro bem gelada

1 caixa de gelatina sabor morango hidratada em

1/2 xícara de aguá

2 gotas de corante vermelho

1 caixa de morangos cozidos em

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Faça uma calda em ponto de fio com 1 xícara de açúcar e 1/2 de água.

Jogue sobre as claras já em ponto de neve e o açúcar na batedeira em movimento, vai crescer e virar um merengue.

Então com a batedeira ainda em movimento junte a gelatina de morango já hidratada na água, sem bater, só misturando com a colher, acrescente o creme de leite sem soro e os morangos cozidos.

Em uma forma desmontável forre o fundo com fatias fina de pão de ló, ou bolo, ou biscoito maisena umedecidos, jogue o creme de morangos e leve à geladeira por 2 horas.

Quando retirar jogue uma calda de chocolate, eu joguei um ganache feito com 300 grde chocolate meio amargo e 1/2 caixa de creme de leite (leve ao micro-ondas ou banho-maria até derreter).

e ai é só se deliciar!!!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50701-torta-don-top-de-morango.html>