TORTA DE GANACHE COM CREME DE LAVANDA E FRAMBOESA

INGREDIENTES

120 g de farinha de trigo

80 g de mateira sem sal

1 xícara de chá de água fria

1 pitada de sal

90 g de chocolate ao leite ou meio amargo

4 colheres de sopa de creme de leite fresco

1 colher de sopa manteiga

300 ml de creme de leite

1 colher de sopa de açúcar refinado

Pétalas de flor de lavanda

Framboesas vermelhas para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA DA TORTA:

Massa da torta:Em um preparador de massas coloque a farinha, manteiga e a pitada de sal.

Bata a massa ate ficar com a aparência de bolinha.

Acrescente a água e volte a bater.

Polvilhe uma bancada com um pouco de farinha de trigo, coloque a massa e aperte para juntar as partes.

Polvilhe com um pouco mais a massa com farinha, depois enrole em uma plástico filme e deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

Após a massa ter descansado, abra a massa com um rolo de madeira.

Untar as formas, coloque a massa e com um garfo faça pequenos furos no fundo da massas para o vapor circular.

Leve a massa ao formo em 180°C para asar por 8 a 10 minutos.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:Numa panela em fogo baixo, derreta a manteiga depois acrescente o creme de leite e o chocolate.

Mexa até ficar um creme homogêneo.

CREME DE LAVANDA:

Creme de lavanda:Num liquidificador, triture o açúcar com as pétalas da flor de lavanda.

Numa batedeira coloque o creme de leite.

Bata em movimento circular por um minuto, após esse tempo, acrescente aos poucos o açúcar triturado com a lavanda ate ficar uma massa airada e leve, como um chantilly.

SIRVA DA SEGUINTE FORMA:

Sirva da seguinte forma:Recheia a torta com o Ganache, depois o creme de lavanda e por fim decore com framboesas vermelhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52759-torta-de-ganache-com-creme-de-lavanda-e-framboesa.html