TORTA CREMOSA DE ABACAXI

INGREDIENTES

5 ovos

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite gelado

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 litro mais 1 copo de americano de leite

1 colher (sopa) de essência de baunilha

8 colheres (sopa) de açúcar para chantilly

1 copo americano de açúcar para dourar o abacaxi

1 abacaxi

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE ABACAXI:

Recheio de abacaxi:Corte o abacaxi em pedacinhos, coloque no fogo com 1 copo de açúcar até dourar.

Não deixe secar totalmente a calda que formar, pois irá cristalizar.

CREME:

Creme:Coloque 5 gemas peneiradas, leite condensado, leite e o amido de milho e bata bem no liquidificador.

Leve ao fogo médio, acrescente a baunilha e mexa sempre para não “empelotar”.

CHANTILLY:

Chantilly:Bata as claras em neve, para que elas fiquem bem firmes coloque uma pitada de sal e continue batendo.

Aos poucos coloque o açúcar (8 colheres de sopa) e bata bem.

Misture o creme de leite gelado (não deve bater).

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em um refratário uma camada do creme de baunilha, a calda de abacaxi, o creme de baunilha novamente e o chantilly.

Leve ao congelador por 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53075-torta-cremosa-de-abacaxi.html