

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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