

# TORTA TRUFADA DE CAFÉ

**MASSA** – 4 OVOS, 4 COLHERES DE SOPA DE SNOW SUGGAR, 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 2 COLHERES DE SOPA RASAS DE CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU, MAVALÉRIO, GOTAS DE ESSÊNCIA DE CAFÉ.

**PREPARO** – BATER OS OVOS COM O AÇÚCAR E A ESSÊNCIA ATÉ FICAR BEM CREMOSO. JUNTAR A FARINHA DE TRIGO COM O CHOCOLATE EM PÓ E AGREGAR À MASSA DELICADAMENTE. ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, FORNO À 180°, CERCA DE 25 MINUTOS.

**TRUFA DE CAFÉ** – 400 G. DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, 200 G. DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE CAFÉ SOLÚVEL, 2 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE LEITE PASTOSO.

**PREPARO** – DISSOLVER O CAFÉ NO CREME DE LEITE E RESERVAR. DERRETER O CHOCOLATE E JUNTAR O DOCE DE LEITE E O CREME RESERVADO, MISTURANDO BEM.

**COBERTURA** – 400 ML DE CHANTILLY GELADO, ½ LATA DE LEITE CONDENSADO, 100 G. DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE CAFÉ SOLÚVEL.

**PREPARO** – BATER O CHANTILLY E AINDA BATENDO, JUNTAR OS DEMAIS INGREDIENTES. BATER MAIS UM POUCO ATÉ MONTAR.