

torta prestígio de maracujá

massa - 5 ovos, 5 colheres de sopa de snow sugar, 5 colheres de sopa de farinha de trigo com fermento, 5 colheres de sopa de chocolate em pó 50% de cacau mavalério, 3 colheres de sopa de coco ralado.

preparo - bater os ovos inteiros com o açúcar até ficar cremoso e dobrar de volume. Misturar a farinha com o chocolate em pó e o coco ralado. Acrescentar ao creme aos poucos, sem batedeira. assar em forma untada e polvilhada, forno à 180°, cerca de 25 minutos.

recheio prestígio de maracujá

2 latas de leite condensado, 2 caixinhas de creme de leite, 2 colheres de sopa de pó para sobremesa, sabor maracujá, 1 coco fresco ralado.

preparo – Em uma tigela misture bem todos os ingredientes, até virar um recheio cremoso.

cobertura – 2 xícaras de chá de snow sugar, 1 xícara de chá de claras, 1 colher de sopa de pó para sobremesa, sabor maracujá.

preparo – Levar ao fogo as claras com o snow sugar, até ficar bem líquido. Depois, bata em batedeira, até ficar firme.

Decoração – ganache ao leite, raspas de cobertura, coco ralado, arabescos de chocolate.