

# TORTA SUÍÇA

## INGREDIENTES:

**BOLO:** 200 GRAMAS OU 4 OVOS, 80 GRAMAS OU ½ XÍCARA (CHÁ) DE HARALD AÇÚCAR DE CONFEITEIRO IMPALPÁVEL, 85 GRAMAS OU ½ XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE ROSCA, 25 GRAMAS OU 3 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO, 70 GRAMAS OU ¾ DE XÍCARA (CHÁ) DE HARALD CHOCOLATE EM PÓ 33%, 1 PITADA DE SAL, 5 GRAMAS OU 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ.

**CREME BRANCO:** 200 GRAMAS OU 1 XÍCARA (CHÁ) DE MANTEIGA SEM SAL, 40 GRAMAS OU 2 GEMAS, 200 GRAMAS OU 1 E ½ XÍCARA (CHÁ) DE HARALD AÇÚCART DE CONFEITEIRO IMPALPÁVEL, 300 GRAMAS OU 1 LATA DE CREME DE LEITE, 300 GRAMAS OU 1 E ½ XÍCARA (CHÁ) DE HARALD MELKEN CHOCOLATE BRANCO.

**DECORAÇÃO:** 30 GRAMAS OU 5 COLHERES (SOPA) DE HARALD CHOCOLATE EM PÓ 50%, 1 FOLHA DE TRANSFER HARALD MELKEN DECOR, 200 GRAMAS OU 1 XÍCARA (CHÁ) DE HARALD TOP COBERTURA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO, 1 MORANGO.

**PREPARO DO BOLO:** NA BATEDEIRA, BATA OS OVOS E O AÇÚCAR ATÉ TRIPLICAR O VOLUME E INCORPORA DELICADAMENTE OS INGREDIENTES SECOS E HARALD CHOCOLATE EM PÓ 33% PENEIRADOS JUNTOS FORMAR UMA MISTURA HOMOGÊNEA. DESPEJE NUMA FORMA DE 17CM DE DIÂMETRO UNTADA E ASSE EM FORNO MÉDIO (180°C), PREAQUECIDO, POR 30 MINUTOS OU ATÉ QUE, ESPETADO UM PALITO, ESTE SAIA LIMPO. RETIRE DO FORNO E DEIXE ESFRIAR.

**CREME BRANCO:** NA BATEDEIRA, BATA A MANTEIGA COM AS GEMAS E O HARALD AÇÚCAR DE CONFEITEIRO ATÉ FORMAR UM CREME CLARO E HOMOGÊNIO. RESERVE. DERRETA O HARALD MELKEN BRANCO CONFORME AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM E MISTURE COM O CREME DE LEITE ATÉ FORMAR UM GANACHE. DEPOIS INCORPORA A MISTURA AO CREME DE MANTEIGA ATÉ FICAR HOMOGÊNIO. RESERVE.

**MONTAGEM:** CORTE O BOLO FORMANDO TRÊS DISCOS E COLOQUE UM DELES DENTRO DE UM ARO DE 17CM. ESPALHE UMA CAMADA DE CREME BRANCO. REPITA A OPERAÇÃO COM OS OUTROS DISCOS E FINALIZE COM O CREME. LEVE À GELADEIRA POR 2 HORAS. DERRETA O HARALD TOP COBERTURA MEIO AMARGO CONFORME AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM E APLIQUE SOBRE O TRANSFER HARALD MELKEN DECOR. LEVE À GELADEIRA E QUEBRE EM PLACAS MENORES. RESERVE. COLOQUE TRÊS RÉGUAS SOBRE O ARO DA TORTA E POLVILHE O HARALD CHOCOLATE EM PÓ 50% COM UMA PENEIRA. AQUEÇA LEVEMENTE O ARO COM UM PANO ÚMIDO E QUENTE E RETIRE-O DESENFORMANDO PELA PARTE DE BAIXO. DISPONHA AS PLAQUINHAS QUEBRADAS AO REDOR DA TORTA. SIRVA DECORADO COM O MORANGO CORTADO.