

# **TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE COM MARACUJÁ**

**MASSA** – 4 OVOS, 4 COLHERES DE SOPA DE SNOW SUGGAR, 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 4 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 50%.

**PREPARO** – BATER AÇÚCAR COM OS OVOS, ATÉ FICAR BEM CREMOSO. JUNTAR OS SECOS, DELICADAMENTE. ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, CERCA DE 25 MINUTOS.

**RECHEIO DE TRUFA DE MARACUJÁ** – 400 G. DE CHOCOLATE BRANCO, 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ PARA SOBREMESA SABOR MARACUJÁ.

**PREPARO** – MISTURAR O CREME DE LEITE COM O PÓ PARA SOBREMESA. RESERVAR. DERRETER O CHOCOLATE E JUNTAR AO CREME RESERVADO, MISTURANDO BEM.

**COBERTURA** - 400 G. DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA.

**PREPARO** – DERRETER A COBERTURA E JUNTAR OS DEMAIS INGREDIENTES. MISTURAR BEM E ESPERAR ATÉ OBTER PONTO DE RECHEIO.

**DICA** – USE O CREME DE LEITE GELADO PARA OBTER UM PONTO MAIS RÁPIDO DO GANACHE.