

TORTA MUSSELINE DE LIMÃO

PÃO DE LÓ DE LIMÃO

INGREDIENTES – 4 OVOS, 4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR REFINADO, 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ PARA O PREPARO DE SOBREMESA, SABOR LIMÃO.

PREPARO – BATER OS OVOS INTEIROS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR BEM CREMOSO. MISTURAR FARINHA DE TRIGO COM O PÓ DE LIMÃO E JUNTAR AO CREME DELICADAMENTE. ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°, CERCA DE 25 MINUTOS.

MUSSELINE DE LIMÃO

INGREDIENTES – 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 20 G. DE PÓ PARA SOBREMESA SABOR LIMÃO, 500 ML DE CHANTILLY BATIDO EM PONTO FIRME, 1 PACOTE DE BISCOITO OREO TRITURADO.

PREPARO – EM UMA TIGELA MISTURE BEM O LEITE CONDENSADO COM O PÓ DE LIMÃO, ATÉ VIRAR UM CREME. DEPOIS BATA O CHANTILLY E AGREGUE O CREME AOS POUÇOS, POR ÚLTIMO, JUNTE O BISCOITO TRITURADO.

GANACHE DE LIMÃO

INGREDIENTES – 200 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, 100 G. DE CREME DE LEITE GELADO, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ DE LIMÃO.

PREPARO - DERRETER A COBERTURA E MISTURAR O CREME DE LEITE E O PÓ DE LIMÃO.

MONTAGEM – PINCELE UM ARO DE 20 CM COM ÓLEO E COLOQUE UMA FATIA DO PÃO DE LÓ, DEPOIS COLOQUE A MOUSSE DE LIMÃO E REPITA AS CAMADAS. POR ÚLTIMO O GANACHE DE LIMÃO. DEIXE GELAR POR 1 HORA, DESENFORME E DECORE A GOSTO.

CUSTO APROX. – 14.80

PREÇO SUGERIDO – 35.00

TORTA DE CHOCOLATE COM BANANA

BASE - 200 G. DE CHOCO POWER BALL TRITURADO, GANACHE DE CHOCOLATE O QUANTO BASTE.

PREPARO – MISTURAR BEM OS INGREDIENTES ATÉ VIRAR UMA MASSA.

RECHEIO DE BANANA – 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ DE BANANA MAVALÉRIO, 400 ML DE CHANTILLY BATIDO.

PREPARO – MISTURAR O LEITE CONDENSADO COM O PÓ ATÉ VIRAR UM CREME. ACRESCENTAR O CHANTILLY E MISTURAR DELICADAMENTE.

RECHEIO DE CHOCOLATE – 200 G. DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, 100 G. DE CREME DE LEITE, 400 ML DE CHANTILLY BATIDO.

PREPARO – DERRETER O CHOCOLATE E JUNTAR COM O CREME DE LEITE, MISTURAR BEM E DEPOIS DE FRIO, ACRESCENTAR O CHANTILLY DELICADAMENTE.

MONTAGEM – EM UM ARO PINCELADO COM GEL DE BRILHO, COMECE COLOCANDO A BASE E DEIXE GELAR POR 30 MINUTOS. DEPOIS ESPALHE O DOCE DE BANANA E POR CIMA O RECHEIO DE BANANA, DEPOIS O DE CHOCOLATE. CUBRA COM GANACHE E DEIXE GELAR POR 1 HORA. DESENFORME E DECORE A GOSTO.