Pavês,

Suflês

e

Tortas

Doces

Índice:

1. Pavê de sonho de valsa
2. Pavê de brigadeiros com morangos
3. Pavê com creme de chocolate
4. Gelado de Limão (torta rápida e simples)
5. Torta Suíça (Receita do Ildeu)
6. Torta de Chocolate (Receita do Olivier Anquier)
7. Torta Crocante de Bem casado (Receita da Palmeirinha)
8. Torta de maçã alemã (German Apple Cake)
9. Torta Americana de Maçã (Ana Maria Braga)
10. Torta marquise de chocolate
11. Torta Brownie de Avelãs
12. Torta de Maçã Crocante (Confeiteira: Cleusa Tessaro) - Fantástico
13. Torta de Maçã a Moda Amaicola (Confeiteira: Celina Vigolo) - Fantástico
14. Torta Gelada de Maçã (Confeiteira: Elenite Bavaresco) – Fantástico
15. Torta Búlgara
16. Cheesecake - NY Stle
17. TORTA DE MORANGO COM CREME
18. Torta de Morango com chocolate (Receita do Ildeu)
19. Torta Creme de Morango (receita do Ildeu)
20. Torta Mousse de Morango - Amor aos Pedaços
21. Preto de alma branca
22. Torta de Limão
23. Cheese cake (torta)
24. Pavetone de natal (pavê)
25. Pavê de coco (pavê)
26. Torta Alemã
27. Petit Gateau com calda de Framboesas
28. Cuca de banana
29. Tortinha folhada de maçã
30. Streuselkuchen (cuca de maçã)
31. Torta Holandesa
32. Torta de Maçã Crocante com Calda de Caramelo
33. Torta de Maçã – Edu
34. Torta de Banana e Chocolate
35. Torta de Chocolate e Morango
36. Torta de Limão
37. Torta de Limão com Chocolate branco
38. Torta de ameixa (Receita do Olivier Anquier)
39. Torta de iogurte (moranguinhos silvestres) – Receita do Olivier Anquier
40. Torta de manga com chocolate (Receita do Olivier Anquier)
41. Torta Tatin - Maçã (Receita do Olivier Anquier)
42. Torta Mousse de Maracujá

43. Torta de maracujá aos 3 chocolates
44. Crumble de Peras - Olivier Anquier
45. Torta de Bombom com Morangos
46. Torta folhada de banana
47. Torta ou bolo de bolacha Mais Você
48. Torta de Limão com Recheio Cremoso
49. Torta de limão Regina
50. Torta Sonho de Valsa
51. Torta de Limão e Chocolate
52. Cuca Rápida de Banana
53. Torta de Limão
54. Torta de Chocolate Prestigio
55. TORTA DE MORANGO
56. TORTA DE CHOCOLATE COM SORVETE E MARSHMALLOW
57. TORTA DOCE DE ABÓBORA
58. Torta de figos frescos, mel e amêndoas
59. Tarte tartin ou Torta de Maçã (Mais Você)
60. Suflê de Chocolate - Amor aos Pedaços
61. Suflê de chocolate
62. Suflê de Frutas Vermelhas
63. Suflê de Morango
64. Suflê Romeu e Julieta

Pavê de sonho de valsa

Ingredientes:

1ª parte:
1 lata de leite condensado
1 e 1/2 lata de leite de vaca
4 gemas

2ª parte:
4 claras em neve
1 lata de creme de leite
6 colheres de sopa de açúcar

Recheio (meio): Sonho de valsa picado

Modo de Preparo:
1ªparte:
Leve todos os ingredientes ao fogo menos as gemas e deixe ferver e engrossar. Retire 1/2 xícara do creme e adicione as gemas peneiradas até dissolverem. Agregue ao creme, retire do fogo e deixe esfriar numa forma refratária.

2ª parte:
Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e por último o creme de leite mexendo devagar.

Depois do creme amarelo (1ª parte) frio, salpique os sonhos de valsa picados, deixando alguns pedaços para enfeitar.

Coloque o creme branco (2ª parte) por cima e enfeite com o sonho de valsa separado.

Levar ao congelador para ficar com consistência de sorvete e retire do congelador minutos antes de servir.

Pavê de brigadeiros com morangos

Ingredientes:

1 caixa de morangos
1 lata de leite condensado
4 colheres de chocolate em pó
3 ovos
6 colheres de açúcar
1 lata de creme de leite sem soro
chocolate granulado

Modo de Preparo:

Forre a forma esmaltada com os morangos partidos ao meio, lavados e secos.
Faça um brigadeiro com o leite condensado, as gemas e o chocolate em pó.
Deixe esfriar um pouco e despeje sobre os morangos.
Bata as claras em neve, em seguida adicione o açúcar e bata bem.
Depois misture o creme de leite.
Despeje sobre o brigadeiro, formando uma terceira camada.
Enfeite com morangos e leve para gelar com filme plástico.

Pavê com creme de chocolate

Tempo de preparo: 1 hora
Dificuldade: Média
Rendimento: 6 porções
Custo: $
Autor: Consul

Ingredientes
1 lata de leite condensado
2 gemas
2 colheres (sopa) de maisena
200 ml de creme de leite
150 g de chocolate branco picado
150 g de chocolate ao leite picado
100 g de damascos picados
100 g de biscoitos tipo champanhe picados

Modo de preparo
Coloque em uma panela o leite condensado, as gemas passadas em peneira, a maisena e o creme de leite.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Reserve.
Derreta o chocolate branco em banho-maria e reserve.
A seguir, em outra panela, derreta o chocolate ao leite em banho-maria e reserve.
Divida o creme reservado em duas porções.
Junte o chocolate branco derretido em uma porção e o chocolate ao leite em outra porção.
Monte o pavê alternando camadas de creme claro, biscoito champanhe, damascos, creme escuro.Sirva bem gelado.

Gelado de Limão (torta ráp ida e si mp les)

Rendimento: 6 a 10 porções

Ingredientes
6 claras
1 lata de leite condensado
1 xícara de suco de limão
10 bolachas de maizena trituradas

Modo de Preparo

Bata as claras em ponto de neve e junte o leite condensado continue batendo e vá misturando aos poucos o suco de limão.
Quando estiver consistente despeje em taças com a "farofinha" de bolacha no fundo e ponha a farofinha por cima também.

Torta S uíça (R ece ita do Ildeu)

3 gemas
250 g manteiga em temperatura ambiente
200 g de açúcar
2 latas de creme de leite sem soro (reserve o soro)
1 pacote biscoito maisena
1 xícara de leite de vaca
200 grs de chocolate em barra

Modo de Preparo:

Umedeça o biscoito no soro retirado do creme de leite.

Forre uma forma com ele e reserve.

Em uma batedeira, bata as gemas, o açúcar e a manteiga até formar um creme claro.

Junte o creme de leite sem soro, sem bater, apenas misturando bem.

Cubra os biscoitos com este creme.

Coloque no freezer por 2 horas ou em geladeira por 6 horas.

Enquanto isto coloque o leite para ferver em uma panela.

Quando ferver coloque o chocolate em barra, já picado, vá misturando até formar uma calda grossa.

Deixe esfriar e cubra o creme (já gelado) com esta calda e volte para geladeira por 2 horas.

Obs: o creme de leite deve ser bem gelado

Torta de Chocolat e (R ece ita do Olivi er Anquier)

Ingredientes

Para a massa (rende 8 tortas):
1 kg de farinha especial
400 g de manteiga
150 g de açúcar
2 pitadas sal
300 ml de leite
Manteiga para untar a forma
Obs.: esta receita da massa pode ser congelada para o preparo de outras tortas.

Para o recheio (rende 1 torta) – Ganache:
200 g de chocolate amargo picado
40 g de creme de leite

Modo de preparo
Para a massa (rende 8 tortas):
Pré-aqueça o forno a 160ºC
Misture num recipiente a farinha, a manteiga, o açúcar e o sal na consistência de uma farofa grossa.
Adicione o leite aos poucos e amasse com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea.
Cubra-a e leve à geladeira por 20 min.
Abra a massa com o rolo e forre com ela o fundo e as bordas de uma fôrma redonda (22 cm de diâmetro), untada com manteiga.
Fure o fundo da massa com um garfo para que não estufe.
Após furá-la na forma, preencha-a com qualquer cereal seco que estiver ao seu alcance (feijão, arroz, etc).
Coloque no forno pré-aquecido por cerca de 15 a 20 min (até a borda da massa ficar levemente dourada).
Resfrie a massa e então retire o cereal.

Para o recheio (rende 1 torta):
Aqueça o chocolate com o creme de leite em banho-maria até obter uma mistura cremosa.
Aguarde resfriar.

Para a montagem da torta:
Coloque o recheio dentro da massa (ambos resfriados).
Deixe resfriar mais alguns minutos.
Coloque a torta na geladeira por cerca de 1h.

Torta Crocante de Bem casado (Receita da Palmeirinha)

INGREDIENTES
MASSA
6 ovos (claras separadas)
6 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha

RECHEIO
1 lata de doce de leite
1 xícara (chá) de crocante de nozes
1 cálice de licor de chocolate

COBERTURA DE MARSHMELLOW
3 claras em neve
1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de água

MODO DE FAZER
MASSA
Na vasilha da batedeira coloque as claras e bata. Junte as gemas, uma a uma, o açúcar e o sal. Desligue.
Incorpore a farinha aos poucos, a baunilha ou as raspas de limão e o fermento. Mexa delicadamente de baixo para cima.
Coloque em uma assadeira redonda alta, untada e polvilhada.
Leve ao forno pré-aquecido 180°C por cerca de 20 minutos.
Depois de assado, divida o bolo em três partes.
Empregue o recheio.
Decore com o creme de marshmellow. Leve ao forno para gratinar (opcional).

RECHEIO
Em um recipiente coloque o doce de leite, crocante de nozes e o licor de chocolate. Misture.

COBERTURA DE MARSHMELLOW
Em uma panela, coloque a água e o açúcar. Mexa.
Ferva até obter uma calda em ponto de fio.
Bata as claras em neve. Junte a calda ainda quente (com a batedeira ligada).
Bata por cerca de 15 minutos.

Torta de m açã alemã (German Apple Cak e)

Ingredientes:
1 xícara (chá) de farinha
3/4 xícara (chá) de açúcar refinado
1 1/2 colher (chá) de fermento em pó químico
1 pitada de sal
1 ovo
3 maçãs grandes
Canela
1/2 xícara de manteiga derretida

Modo de Preparo:

Numa tigela misture os 5 primeiros ingredientes até formar como uma farofa. Reserve.
Unte bem uma fôrma desmontável (daquelas baixinhas próprias para quiche) com
manteiga.
Descasque e corte em fatias as maçãs e coloque na água para não escurecer.
Coloque só um pouquinho de "farofa" no fundo da forma, arrume as maçãs por cima.
Polvilhe um pouco de canela. Cubra as maçãs com a "farofa" e, por cima, derrame a manteiga derretida.
Polvilhe com açúcar e canela.
Leve ao forno até dourar. A melhor forma de servir é quente e com sorvete.

Obs: pode usar maçã verde ou vermelha.

Torta A mer icana de Maçã (Ana Maria Braga)

Convidado: Ana Maria Hoppmann, Rio Claro (SP)

Ingredientes

4 ou 5 maçãs descascadas e cortadas em fatias
1 xícara (chá) de uva passa sem sementes
Canela em pó
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de fermento em pó
120 g margarina derretida
3 ovos inteiros batidos com 1 colher (chá) de açúcar

Modo de preparo
Numa forma redonda untada (25 cm x 4,5 cm) forre o fundo com 4 ou 5 maçãs descascadas e cortadas em fatias.

Coloque sobre as fatias de maçãs 1 xícara (chá) de uva passa sem sementes.

Polvilhe canela em pó e reserve.

Numa tigela misture 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de açúcar e 1 colher (chá) de fermento em pó.

Coloque na forma reservada e pingue 120 g margarina derretida.

Cubra com 3 ovos inteiros batidos com 1 colher (chá) de açúcar.

Leve para assar em forno brando por cerca de 40 min.

Sugestão: pode-se fazer esta torta com bananas, nozes e servir com chantilly.

Rendimento: de 8 a 10 porções

Torta m arquise de choco late

Ingredientes
Para a massa

6 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
200 g de chocolate meio amargo picado
1/2 xícara (chá) de manteiga
1/2 xícara (chá) de amêndoa moída

Para o recheio
200 g de chocolate meio amargo picado
4 colheres (sopa) de doce de leite
4 colheres (sopa) de água

Para decorar
100 g de casca de laranja cristalizada em tiras

Modo de fazer

Unte uma fôrma redonda com fundo removível e pré-aqueça o forno em temperatura média.
Na batedeira, bata só as claras dos ovos com metade do açúcar até obter picos firmes.
Reserve.
Em outra tigela, bata as gemas com o açúcar restante até obter uma mistura cremosa.
Reserve.
Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria.
Deixe amornar e junte à gema batida.
Misture.
Adicione a amêndoa e a clara batida e mexa delicadamente até virar uma massa homogênea.
Despeje-a na fôrma e asse por 40 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia seco.

Enquanto isso prepare o recheio: leve o chocolate, o doce de leite e a água para aquecer em banho-maria até o chocolate derreter.
Deixe esfriar.
Desenforme a massa numa travessa e preencha seu interior com o recheio.
Na borda do prato, ao redor do doce, distribua a casca de laranja e sirva.

Torta B rownie de A velãs

Ingredientes

Para a massa:
1/2 xícara (chá) de avelã
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180g)
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Para o recheio
8 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada
50 g de chocolate meio-amargo picado grosseiramente
1/2 colher (chá) de baunilha
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
2 ovos grandes em temperatura ambiente
1 xícara (chá) de açúcar

Para a cobertura
100 g de chocolate meio-amargo picado

Modo de preparo
Pré-aqueça o forno a 180 C (moderado). Coloque a avelã, a farinha e o sal no processador. Processe por 1 minuto até as avelãs ficarem bem moídas.
Numa tigela média, bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro até ficar um creme leve e fofo. Junte a mistura de farinha e avelã, e mexa até ficar granulosa.
Com a ponta dos dedos, aperte levemente a massa numa forma de abrir de 23 cm de diâmetro. Leve ao forno por 20 minutos ou até secar. Retire do forno e deixe esfriar.

Numa panela pequena, coloque a manteiga e o chocolate, e deixe derreter em fogo baixo. Retire do fogo, acrescente a baunilha e deixe esfriar por 10 minutos ou até amornar. Numa tigela média, misture a farinha e o sal. Reserve.
Bata os ovos com o açúcar até engrossar e ficar com cor clara.
Junte a mistura de chocolate, acrescente a farinha e misture bem. Espalhe o recheio sobre a massa. Leve ao forno baixo (120 C) até crescer um pouco e rachar a superfície da torta. Deixe esfriar na forma e só então retire o aro. Reserve.
Faça a cobertura quando a torta estiver fria. Derreta o chocolate em banho-maria e espalhe sobre a torta com uma espátula. Deixe em temperatura ambiente até a glacê ficar firme.

Torta de Maçã Crocante (Conf eiteir a: Cleusa Tessar o) - Fantástic o

INGREDIENTES DA MASSA:
250 gramas de margarina
04 colheres de açúcar
04 gemas
Trigo ao ponto – mais ou menos 500 gr

INGREDIENTES DO CREME
½ litro de leite
¾ de xícara de açúcar
02 gemas
01 colherinha de margarina
2 gotas de essência de baunilha
07 maçãs
Canela em casca e cravo

MODO DE FAZER:
Massa: Misture a margarina, as gemas e o açúcar. Depois coloque o trigo aos poucos; depois da massa ficar firme, deixe-a descansar por alguns minutos. Forre o fundo e os lados da forma e asse até dourar.

Creme: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Deixe esfriar, bata com o leite e coloque em cima da massa, fria e desenfornada.

Cobertura: Cozinhe as maçãs com 2 copos de água e 5 colheres de açúcar, as canelas e o cravo. Deixe esfriar bem e modele a torta. A decoração fica por conta de cada um!

Torta de Maçã a Moda Amaicola (Confeiteira: Celina Vigolo) - Fantástico

INGREDIENTES DA MASSA:
10 maçãs médias cortadas em fatias
Açúcar
Canela
1 xícara de nozes
Farofa

Modo de fazer:
Misture tudo numa forma e leve ao forno por vinte minutos.

Torta Gelada de Maçã (Confeiteira: Elenit e Bavaresco) - Fantástico

INGREDIENTES DA MASSA:
01 disco de pão de Ló
500 gramas de chocolate branco
04 colheres de licor de maçã
01 envelope de gelatina neutra
01 caixa de chantili líquido
04 maçãs cozidas
04 maçãs cruas

MODO DE PREPARO:

Bater o chantili até ficar cremoso.

Jogar o chocolate derretido junto com as maçãs cozidas e a gelatina.

Misturar tudo e colocar pedaços de maçãs cruas e levar para gelar por 03 horas, virar e decorar com geléia e maçãs.

Torta B úlgar a

1a etapa: leve ao fogo em banho-maria, uma combinação de:

300g de chocolate em pó

300g de manteiga

300g de açúcar refinado

Quando todos cozidos por 5 minutos retire do fogo e reserve-os para que esfrie.

Junte, 6 gemas passadas por peneira, trabalhando bem com batedor de arame (tipo balão).

Passar por peneira, e transferir para uma forma de pudim bem untada com manteiga.

Cubra com papel lâmina, e leve ao forno, em banho-maria, para que asse de 25 a 30min.

Desenforme ainda morno, sobre prato de cristal.

Servir fatias, acompanhadas de um molho, feito com leite condensado e leite de vaca (meio a meio).

Cheesecak e - NY Stle

Rendimento : 12 porções
Tempo de preparo : 10 min p/preparar, 1 h p/assar, mais 8 horas p/gelar

Em Nova Iorque, o "verdade iro" cheesecake é denso e substancioso, feito com cream cheese e sem cobertura . Mas se preferir, a cobertura de frutas vermelhas irá dar um toque a mais, mesmo que não seja estritamente autêntico. Não se desespere se ele rachar enquanto estiver assando (como cheesecakes ormalmente fazem) pois a calda de frutas vermelhas irá disfraçar as rachaduras. A massa densa pode forçar o motor de algumas batedeiras; use uma batedeira de alta potência se possível.
Cheesecake

Ingredientes
½ xícara de bolacha tipo graham cracker esfarelada (tem no Pão-de-Açucar, ou pode usar outra bolacha adocicada crocante)
1 xícara de açúcar granulado
2 colheres de maisena
5 1/2 pacotes (200g cada) de cream cheese
2 ovos grandes à temperatura ambiente
2 colheres de chá de extrato de baunilha
½ xícara de chantilly (bem espesso)

Calda
2 xícaras de frutas vermelhas frescas
1 xícara de açúcar
Aqueça o forno à 180°C. Unte uma fôrma com fundo removível (21cm).
Forre o fundo com as bolacha esfareladas
Em uma batedeira coloque o açúcar e a maisena. Adicione o cream cheese e bata na velocidade média até obter uma mistura lisa. Adicione os ovos e a baunilha e bata. Reduza a velocidade, acrescente o chantilly e bata até misturar.
Despeje a massa na fôrma e espalhe suavemente
Leve ao forno e asse por +/- 1h, até que as beiradas estejam estufadas mas com o centro ainda amolecido. Espere esfriar e deixe no refrigerador de um dia para outro. Você pode deixar na geladeira por até 3 dias ou no congelador por até 3 meses.
Em uma panela pequena coloque as frutas vermelhas e o açúcar em uma panela e leve ao fogo. Mexa até que o açúcar esteja dissolvido, retirando a panela do fogo assim que ferver.
Deixe esfriar.
Uma hora antes de servir, retire da geladeira, passe uma faca em torno da beirada e remova a fôrma. Cubra com calda.

TORTA DE MORANGO COM CREME

Ingredientes:

MASSA:
7 ovos
7 colheres de sopa de açúcar
7 colheres de sopa de fécula de batata

RECHEIO:
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 caixa de morangos fatiados

COBERTURA:
3 xícaras de açúcar
1/2 xícara de água
3 claras em neve

MODO DE PREPARAR:

Bata as claras em neve.
Acrescente as gemas, depois o açúcar.
Misture bem, depois coloque a fécula.
Despeje a massa em uma forma, untada, de 25 cm de diâmetro e asse.
Prepare o recheio misturando o creme de leite com o leite condensado.
Corte a massa ao meio e coloque o recheio.
Acrescente os morangos fatiados e cubra com a outra metade da massa.
Bata as claras em neve na batedeira. Acrescente o açúcar e a água.
Bata novamente.
Despeje a cobertura sobre a torta.

Torta de Mor angо com choc olate (R ecei ta do Ildeu)

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 gema
2 caixas de morangos lavados e sem as folhinhas
1 barra de chocolate preto meio amargo (200 gramas)
1 lata de creme de leite (com soro)

Modo de Preparo:
Leve ao fogo o leite condensado e a gema, e mexa sem parar até que fique um creme encorpado.

Com este creme frio forre um pirex e coloque sobre ele os morangos, em pé, com o pico virado para cima. Reserve.

Em banho-maria derreta a barra de chocolate e bata vigorosamente até que o chocolate se torne um creme bem homogêneo, e, em seguida, acrescente ao chocolate o creme de leite (com soro), misturando bem.

Cubra os morangos com este creme de chocolate e leve para gelar.

Torta Creme de Morango (receita do Ildeu)

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
100g de manteiga
1 caixa de morangos
1 gelatina de morango
200g de biscoito tipo maizena

Modo de Preparo:
Moa o biscoito no liquidificador.

Na batedeira coloque o leite condensado e bata por 5 minutos.

Depois coloque o creme de leite e bata por mais 5 minutos.

Coloque a manteiga e bata por mais 5 minutos.

Coloque o biscoito moído e bata ate misturar.

Prepare a gelatina e coloque na geladeira para esfriar.

Limpe os morangos e corte-os ao meio e enxugue-os.

Num refratário, coloque o creme, espalhe os morangos secos presos ao creme, e por ultimo coloque a gelatina fria por cima.

Obs.: Coloque a gelatina com uma concha, para não desmanchar o creme.

Obs.: Tem que bater o creme bastante, para ele ficar bem consistente.

Torta Mousse de Morango - Amor aos Pedaços

Ingredientes:

Mousse:
1 colher de sopa de gelatina vermelha em pó neutra
50 ml de água para dissolver a gelatina
1 e 1/4 xícara de açúcar
330 gramas de requeijão
1 gema
1 xícara de creme de leite fresco
2 xícaras de morangos limpos
1 colher de suco de limão

Cobertura de chocolate:
1/2 xícara de creme de leite fresco
200 gramas de barra de chocolate meio-amargo (picado em pedaços pequenos)

Modo de Preparo passo-a-passo:
Cobrir a gelatina com a água e dissolver em banho-maria.
Na batedeira, bater o açúcar com o requeijão até formar um creme. Juntar as gemas e continuar batendo.
Bater separadamente o creme de leite fresco até ponto de chantilly e juntar à primeira mistura.
Triturar os morangos em liquidificador e adicionar à mistura. Juntar o suco de limão.
Adicionar a gelatina dissolvida com a batedeira ligada em velocidade baixa e bater somente o suficiente para misturar bem.
Forrar a forma com magipak e colocar o creme. Levar à geladeira por 6 horas até tomar consistência.
Aquecer o creme de leite fresco; Colocar os pedaços de chocolate em uma vasilha e despejar o creme de leite fervente sobre os mesmos.
Deixar descansando por 5 minutos. Misturar com um batedor manual até obter um creme uniforme.
Despejar vagarosamente sobre o topo da torta mousse de morango e com a ajuda de uma colher, fazer com que essa cobertura escorra apenas pelos vãos laterais da torta. Decorar com morango inteiros.

Preto de alma branca

4 claras

8 colheres de açúcar

5 folhas de gelatina branca

1 lata de creme de leite

1 cálice de vinho do porto

Modo de fazer:

Bata as claras em neve, junte o açúcar e continue batendo.

Derreta a gelatina em 2 xícaras de água, junte as claras batidas, o vinho e, por último, o creme.

Coloque em fôrma untada com óleo e leve ao congelador.

Desenforme depois de gelada e cubra com o seguinte glacê:

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de leite

2 ovos

1 colherinha de manteiga

Bata as gemas, o açúcar, junte o chocolate em pó, o leite e a manteiga, e leve ao fogão até engrossar. Retire do fogo, misture as claras em neve e cubra o creme gelado.

Torta de Limão

MASSA
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar
150 gramas de manteiga
1 pitada de sal
1 ovo médio ligeiramente batido
raspas de limão

RECHEIO
1 lata de leite condensado
200 gramas de creme de leite
1/2 xícara de suco de limão coado

COBERTURA DE MARSHMELLOW
2 claras
180 gramas de açúcar
8 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo:

MASSA
Fazer uma farofa com os ingredientes secos e a manteiga, acrescentar o ovo e amassar rapidamente.
Deixar descansar na geladeira por 30 minutos.

RECHEIO
Misturar todos os ingredientes.

COBERTURA
Fazer uma calda em ponto de fio com a água e o açúcar.
Bater as claras em ponto de neve e acrescentar a calda em fio nas claras.
Bater até amornar e aplicar.

Cheese cak e (torta)

Ingredientes para a Base:

200 g / 1 pacote de biscoito maisena
130 g de manteiga em temperatura ambiente

Modo de preparo:
Ligue o forno em temperatura média (180 graus).
Coloque os biscoitos no processador ou liquidificador, bata até virar uma farinha e coloque num recipiente.
Acrescente a manteiga e mexa bem com as mãos.
Distribua a massa numa forma de fundo falso (24 cm) e com as mãos, pressione
bem contra o fundo da forma.
Leve a forma ao forno pré-aquecido e asse a massa por 10 minutos ou até que fique dourada. Retire do forno e reserve.

Ingredientes para o Recheio:
800 g de cream cheese (queijo cremoso)
1 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
5 ovos
1/3 xícara (chá) de creme de leite fresco
1 colher (chá) de raspas de limão
1 colher (chá) de raspas de laranja
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:
Retire o cream cheese da geladeira com 1 hora de antecedência.
Ligue o forno em temperatura média (180 graus).
Coloque o cream cheese e o açúcar numa batedeira e bata o suficiente para ficar uma pasta bem cremosa, adicione os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição, junte o creme de leite, a farinha, as raspas de limão e de laranja, a essência de baunilha e bata muito bem.
Despeje esse creme na forma reservada e leve ao forno, pré-aquecido, por 15 minutos.
Reduza bem a temperatura e continue assando por mais 40 minutos, ou até que
o centro não esteja mais brilhante.
Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

Pavetone de natal (pa vê)

Ingredientes:
250 g de margarina
4 gemas
5 colheres (sopa) de açúcar
20 unidades de bolacha champagne
100 g de uvas passas
100 g de frutas cristalizadas
1 1/2 lata de creme de leite sem soro
1 colheres (sopa) de chocolate granulado
20 colheres (sopa) de vinho do porto
Suspiros triturados
1 pote de cerejas.

Modo de preparo:
Bata na batedeira a margarina, as gemas e o açúcar.

Depois agregue o creme de leite e bata novamente, desligue a batedeira e junte as uvas passas e as frutas cristalizadas.

À parte, no refratário, envolva as bolachas no vinho do porto e arrume.

Em cima das bolachas, coloque o creme, acrescentando uma camada de bolacha e uma camada de creme.

No final coloque os suspiros triturados com o chocolate granulado e as cerejas.

Obs.: Não vai ao fogo.

Pavê de coco (pa vê)

Ingredientes
1 lata de leite moça
A mesma medida de leite
4 gemas
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 colher (café) de baunilha
1 pacote de coco seco ralado (100g)
½ xícara de vinho branco
1 pacote de biscoitos champagne (250g)

Modo de fazer

Leve ao fogo em banho-maria o leite condensado, o leite, as gemas e o leite de coco, mexendo sempre até obter consistência levemente cremosa (aproximadamente 30 minutos).

Junte a essência de baunilha e o coco ralado e misture bem.

Dilua o vinho branco em ½ xícara de água e umideça os biscoitos.

Monte o pavê alternando camadas de creme e do biscoito. Decore com coco ralado.

Esse pavê é de sabor leve e delicado. Servir bem gelado.

Torta Alemã

Rendimento 08 porções

Ingredientes:
Massa:
200g de manteiga sem sal
2 latas de creme de leite
200g de açúcar
3 gemas
2 pacotes de biscoito maisena

Ganache p/ cobertura:
100g de creme de leite
100g de chocolate meio-amargo

Modo de Preparo:

Bata o açúcar com a manteiga por 5 minutos na batedeira.

Acrescente as gemas e bata até ficar um creme fofo e liso.

Desligue a batedeira, coloque o creme de leite sem soro e, mexa levemente com uma colher até incorporar todos os ingredientes.

Coloque em forma de fundo falso, intercalando com camadas de biscoito, previamente umedecido no soro do creme de leite.

Ao término da montagem, congele a torta.

Prepare a ganache para cobertura e decore a torta.

Deixe na geladeira até servir.

Obs: Você pode servir essa torta congelada ou não.

Petit Gateau com calda de Framboesas

Ingredientes:

Para o Gateau:
80gr de farinha de trigo peneirada
200gr de chocolate em barra meio amargo
100gr de açúcar
100gr de manteiga sem sal
3 gemas
3 ovos

Para a calda:
300gr de framboesa fresca de preferência ou congelada
1 taça de Proseco
2 xícaras de açúcar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria, acrescente aos poucos as gemas, os ovos e o açúcar.

Misture até obter uma consistência homogênea.

Desligue o fogo e despeje a mistura numa travessa, acrescente a farinha e coloque nas formas de gateau, já untadas com manteiga e farinha.

Coloque no freezer por 30 minutos.

Enquanto isso, leve ao fogo as framboesas, o proseco e o açúcar, até obter ponto de calda.

Desligue e deixe esfriar e leve a geladeira.

Pré aqueça o forno em 250 graus e deixe os gateaus por cerca de 7 minutos.

Quando a parte de cima do gateau estiver assada, está pronto.

Coloque um disco da calda de framboesa, o gateau e uma bola de sorvete de creme.

Decore com uma folha de hortelã.

Cuca de banana

Ingredientes:

10 colheres (sopa) de farinha de trigo
10 colheres (sopa) de açúcar
1 1/2 colher (sopa) de fermento
4 ovos
1kg de banana d´água
100gr de margarina

Modo de Preparo:

Untar um tabuleiro.

Cortar as bananas em tiras finas.

Misturar os ingredientes secos.

Arrumar as fatias de bananas no tabuleiro, polvilhar os ingredientes secos e picar um pouco da margarina por toda a extensão.

Arrumar mais bananas e polvilhar mais ingredientes secos.

Bater os ovos e colocar em cima.

Se desejar polvilhe canela em pó.

Leve ao forno até dourar.

Tortinha f olhada de maçã

Ingredientes:

6 maçãs médias cortadas em cubos pequenos
2 colheres (sopa) de suco de limão
1/2 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de canela em pó
1 pitada de noz-moscada ralada
500 g de massa folhada
1 colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo:
Em uma panela, coloque 1 xícara (chá) de água e leve ao fogo.
Assim que ferver, adicione as maçãs e cozinhe por 5 minutos, ou até ficarem levemente macias.
Retire, escorra, transfira-as para uma tigela e misture o suco de limão.
Reserve.
Em outra tigela, misture o açúcar, a farinha de trigo, a canela e a noz-moscada.
Junte as maçãs e mexa delicadamente. Reserve.
Ligue o forno à temperatura média.
Abra a massa folhada em uma superfície lisa e enfarinhada e corte 10 quadrados de 10 cm cada um.
Distribua o recheio, feche os quadrados de massa no formato de uma trouxinha, unindo as pontas, e coloque em uma fôrma de 38 x 26 cm untada com a manteiga.
Leve ao forno por 35 minutos, ou até a massa dourar.

Str euselkuchen (cuca de maçã)

Ingredientes:

farofa
1 xícara (chá) de farinha de trigo (120g)
10 colheres (sopa) de açúcar (120 g)
1 colher (chá) de canela em pó (1,5 g)
5 colheres (sopa) de manteiga (60 g)

Recheio
1 xícara (chá) de leite (240 ml)
2 tabletes de fermento biológico (30 g)
1/2 xícara (chá) de açúcar (180 g)
5 xícaras (chá) de farinha de trigo (600 g)
1 colher (chá) de sal (2,5 g)
1/2 xícara (chá) de manteiga (100 g)
3 ovos
100 g de uvas passas sem sementes
100 g de frutas cristalizadas
3 maçãs médias sem sementes em gomos

Modo de Preparo:
Numa tigela, misture o leite morno com o fermento e metade do açúcar.
Junte 1 xícara (chá) de farinha e mexa até ficar homogêneo.
Cubra com filme plástico e deixe crescer em local aquecido por 30 minutos.
Em seguida, peneire em outra tigela a farinha e o açúcar restantes com o sal e adicione, aos poucos, à massa crescida.
Acrescente a manteiga (reserve 2 colheres de chá) e os ovos.
Amasse bem e transfira a massa para uma superfície enfarinhada.
Sove-a por 10 minutos, ou até ficar lisa e soltar das mãos.
Volte a massa para a tigela e cubra-a com filme plástico.
Deixe crescer por mais 30 minutos em local aquecido.
A seguir, misture cuidadosamente as uvas passas e as frutas cristalizadas.
Unte uma assadeira de 23 cm x 33 cm com a manteiga reservada e polvilhe farinha de trigo.
Abra a massa na assadeira, alise-a e deixe crescer por mais 30 minutos.
Ligue o forno à temperatura média. Disponha os gomos de maçã sobre a massa e reserve.
Farofa: peneire numa tigela a farinha de trigo com o açúcar e a canela e misture a manteiga derretida.
Mexa com as pontas dos dedos até obter uma farofa e espalhe-a sobre a massa. Leve ao forno por 45 minutos, ou até a massa dourar. Retire do forno e, depois de morna, corte a cuca em pedaços e sirva.

Torta Holandesa

Ingredientes:

Massa

250g de margarina
200g de açúcar refinado
80g de leite condensado
600ml de creme de leite sem soro
Essência de baunilha a gosto

Cobertura
200g de chocolate meio amargo
200g de creme de leite fresco
10g de margarina

Base
200g de biscoito tipo maisena

Montagem lateral
200g de biscoito doce redondo com cobertura de chocolate (calipso)

Modo de Preparo:
Massa
Na batedeira bata a margarina e o açúcar até obter um creme quase branco. Adicione o leite condensado e continue batendo.
Junte o creme de leite e mexa bem.
Acrescente a essência de baunilha.

Cobertura
Em uma panela coloque o creme de leite, aqueça sem deixar ferver e tire do fogo.
Acrescente o chocolate e a margarina. Misture bem até derreter o chocolate.

Montagem
Em uma forma de aro removível, passe a fita no contorno da forma. Forre o fundo da forma com a bolacha maisena e as laterais com biscoitos redondos com cobertura de chocolate.
Coloque a massa e leve à geladeira por 2 horas. Retire e coloque a cobertura.

Dica: pode congelar por até 30 dias.

Torta de Maçã Crocante com Calda de Caramelo

Ingredientes:

5 maçãs descascadas e fatiadas
Suco de 1 limão
Canela em pó a gosto
5 colheres (sopa) de açúcar

Farofa
1 xícara (chá) de farinha de trigo
120g de manteiga sem sal
½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de nozes picadas
1 colher (chá) de canela em pó

Calda de caramelo
1 xícara (chá) de açúcar
5 colheres (sopa) de água
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco

Modo de Preparo:
Numa forma, coloque as maças fatiadas, jogue o suco de limão por cima. Polvilhe a canela e o açúcar.
Faça outra camada de maçã e repita a operação.
À parte, faça a farofa misturando a farinha de trigo, a manteiga, o açúcar, as nozes e a canela em pó.
Misture muito bem com as mãos.
Jogue a farofa sobre as maçãs e leve ao forno médio para assar durante 45 minutos ou até dourar.

Calda de caramelo
Numa panela alta, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo.
Deixe engrossar até ficar na cor caramelo.
À parte, esquente o creme de leite e misture com a calda.
Quando ferver, abaixe o fogo e deixe engrossar durante mais ou menos 5 minutos.

Dica: Sirva a torta com uma bola de sorvete de creme e a calda de caramelo quente.

Torta de Maçã – Edu

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
250g de manteiga ou margarina
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
2 ovos
4 maçãs
açúcar e canela

Modo de Preparo:

Misturar bem todos os ingredientes menos os ovos.
Acrescentar os ovos e misturar mais um pouco.
Deixar a massa descansar por 30 minutos.
Fatiar as maçãs.

Montagem:

Massa
Maçã + canela + açúcar
Massa
Maçã + canela + açúcar
Tripinha de massa

Furar com o garfo e levar ao forno para assar.

Para abrir a massa, usar papel vegetal, papel alumínio ou saco plástico.

Torta de Banana e Choco late

Ingredientes:
Massa
125g açúcar
1 ovo
1 gema
3 colheres (café)de canela em pó
1 colher (café) de sal
2 colheres (café) de fermento em pó
Raspas de 1 limão
50g coco ralado seco
250g de farinha de trigo
80g de manteiga (picada)

Creme de banana
4 bananas (nanica)
4 colheres (sopa) açúcar
1 colher sopa suco de limão
Gengibre, cravo, pimenta da Jamaica em pó a gosto

Ganache
250g de chocolate meio amargo
150ml creme de leite
1 colher (sopa) rasa de manteiga

Modo de Preparo:
Massa
Misture o açúcar, o ovo, a gema, a canela, o sal, o fermento, as raspas de limão e o coco ralado. Junte a farinha e misture. Coloque a manteiga e trabalhe rapidamente com as mãos. Leve à geladeira por mais ou menos 2 horas, antes de usar. Abra a massa no plástico e monte. Asse com forno pré aquecido a 170ºC asse por 25 minutos.

Creme de banana
Corte as bananas em rodelas, adicione o limão e leve ao fogo com o açúcar e especiarias.
Deixe misturar até atingir o ponto de purê.
Deixe esfriar por mais ou menos 10 minutos.

Ganache
Leve o creme de leite ao fogo até ferver. Jogue sobre o chocolate picado e a manteiga. Aplique sobre a torta ainda morna.
Leve à geladeira até o ponto de creme.

Torta de Chocolate e Morango

Ingredientes:

Massa:
250g de farinha de trigo
125g de manteiga
100g de açúcar
25g de farinha de amêndoas
1 ovo

Recheio:
Morangos cortados em cubos
300g de chocolate meio amargo
150ml de creme de leite

Modo de Preparo:

Misture a farinha de trigo e a manteiga até conseguir uma massa tipo areia.
À parte, junte o açúcar, o ovo e a farinha de amêndoas e adicione à 1ª massa.
Trabalhe a massa com a mão até ficar lisa e homogênea.
Após esfriar por completo, deixe na geladeira envolta em papel filme por 2 horas.
Aqueça o forno a 150º.
Abra a massa com o rolo numa espessura de 2 mm e faça círculos com uma xícara com diâmetro maior que o das forminhas.
Forre as forminhas com a massa, inclusive as laterais e leve para assar por 10 minutos.
Tire do forno e arrume os cubos de morango no fundo de cada tortinha, reservando alguns pedaços para decorar.
Ferva o creme de leite e despeje no chocolate. Deixe esfriar e preencha um caso de confeiteiro de bico frisado.
Cubra os morangos com este creme e enfeite com os pedaços reservados.

Torta de Limão

Ingredientes:
Massa:
2 xícaras de chá de farinha d trigo
4 colheres de sopa de manteiga
½ lata de creme de leite
1 pitada de sal
1 colher de chá de fermento em pó

Recheio:
1 lata de leite moça
5 colheres de suco de limão
½ lata de creme de leite
1 colher de raspas de limão

Cobertura:
2 claras
4 colheres de sopa de açúcar
açúcar para polvilhar

Modo de Preparo:
Massa:
Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a margarina, o creme de leite, o sal e o fermento.
Misture todos os ingredientes com as mãos até que a massa solte totalmente. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
Abra a massa e forre uma forma de aro removível.
Fure o fundo com um garfo e asse em forno alto por cerca de 20 minutos.

Recheio:
Misture bem o leite moça com o suco de limão até que adquira consistência de creme.
Acrescente o creme de leite e as raspas de limão.

Cobertura:
Bata as claras em neve, junte aos poucos o açúcar e continue batendo até obter um merengue bem firme.
Recheie a torta com o creme de limão, cubra-a com o merengue, polvilhe açúcar e leve ao forno fraco por cerca de 10 minutos para dourar o suspiro.

Torta de Limão com Choco late br anco

Ingredientes:
Massa
200 g de biscoito tipo maisena triturado no liquidificador
120 g de manteiga sem sal e em temperatura ambiente
1 colher (chá) de raspas de limão

Ganache
200 g de chocolate branco picado
½ lata de creme de leite (sem soro) (5 colheres de sopa)
¼ xícara (chá) de suco de limão coado (7 colheres de sopa)
raspas de limão a gosto

Mousse de limão
1 lata de leite condensado
½ lata de creme de leite com o soro (5 colheres de sopa)
½ xícara (chá) de suco de limão coado (14 colheres de sopa)
raspas de limão a gosto
2 claras batidas em neve (opicional)

Marshmellow (opicional)
4 claras em neve
1 xícara (chá) açúcar (10 colheres de sopa)

Modo de Preparo:
Massa
Coloque tudo numa vasilha, vá amassando com as mãos, até obter uma farofa úmida. Espalhe a farofa numa assadeira redonda de fundo falso. Apertando com as mãos.
Leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por 12 minutos. Deixe esfriar.
Ganache
Leve ao fogo em banho maria o chocolate e o creme de leite, vá mexendo até o chocolate derreter e obter um creme homogêneo.
Desligue o fogo, acrescente aos poucos o suco de limão e as raspas, mexa bem.
Despeje o ganache sobre a massa assada e fria, leve a geladeira por 30 minutos aproximadamente.
Mousse de limão
Numa tigela, coloque o leite condensado, o creme de leite, misture bem, em seguida adicione o suco de limão e as raspas.
Misture delicadamente as claras em neve (se quiser que fique mais leve).
Despeje por cima do ganache e leve a geladeira por mais 6 horas.

Torta de ameixa (Receita do Olivier Anquier)

Receita para 4 pessoas
Tempo de preparo: 50 minutos

Ingredientes:
5 ameixas
6 ovos
100 g de açúcar
100 g de farinha
50 ml de licor de laranja, conhaque ou rum
Açúcar de confeiteiro a gosto
1 colher (sopa) de creme de leite batido

Prepare assim:

Pré-aqueça o forno a 180º C.
Em uma taça, coloque os ovos inteiros e vá batendo enquanto adiciona o açúcar aos poucos. Junte a farinha e o licor, continuando a mexer.
Corte as ameixas ao meio e retire os caroços.
Em uma fôrma para tortas, coloque as ameixas com a parte cortada para baixo.
Coloque o recheio por cima e leve ao forno durante 30 a 40 minutos.
Decore com açúcar de confeiteiro e sirva com creme de leite.

Esta receita também pode ser feita com a mesma base, mas usando outras frutas como pêssegos ou uvas inteiras.

Torta de iogurt e (mor angu inhos silv est res) – Recei ta do Olivie r Anquier

Ingredientes:

MASSA:
2 xícaras (chá) não muito cheias de farinha de trigo
3 colheres (sopa) bem cheias de margarina (100 g)
1 gema
2 colheres (sopa) rasas de açúcar
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

RECHEIO:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
2 copos de iogurte natural desnatado sem soro

Prepare assim:
Comece praparando a massa, misturando todos os ingredientes secos.
Coloque a margarina e misture com um garfo até virar uma farofa.
Coloque a gema, termine de amassar com um pouquinho de água fria e reserve.
Para o recheio, misture bem todos os ingredientes até virar um creme líquido.
Coloque na massa e leve ao forno, para a massa acabar de assar.
Quando o creme escurecer, retire do forno e coloque a geléia de sua preferência (nesse caso, de moranguinhos silvestres).
Deixe esfriar e coloque na geladeira, antes de servir.

A gema da massa é opcional, pode-se amassar apenas com água.

Misture um pouco de água na geléia, para ela ficar mais fácil de espalhar.

Torta de manga com chocolate (Receita do Olivier Anquier)

Receita para 4 pessoas
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

1 massa folhada para torta
1 manga pouco madura
1 saquinho de chá preto "earl grey"
80 g de manteiga
200 ml de creme de leite
400 g de chocolate para culinária
150 g de açúcar
150 ml de rum

Prepare assim:
Pré-aqueça o forno a 180º C.
Unte com manteiga, uma fôrma redonda para tortas, de fundo removível. Forre-a com massa folhada. Para que o centro da torta fique achatado, encha-o com feijões crus e leve para cozinhar no forno, por cerca de 10 minutos. Retire e deixe esfriar.

Descasque a manga e corte-a em tiras.
Derreta a manteiga em uma frigideira e cozinhe um pouco a manga. Adicione o açúcar e o rum e flambe. Retire do fogo e deixe esfriar.
Em um tacho, deixe ferver o creme de leite com o saquinho de chá. Retire o saquinho e adicione o chocolate para culinária, em pedaços, mexendo sempre até obter um creme homogêneo;
Monte a torta, dispondo as tiras de manga e cobrindo tudo com o creme de chocolate.

Torta T atin - Maçã (Receita do Olivier Anquier)

06 pessoas

Ingredientes:

200 g de farinha de trigo
120 g de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar (para a massa)
100 g de açúcar (para o recheio)
1 kg de maçãs verdes, descascadas
1 pitada de sal
1 cálice de Conhaque
Leite
Água

Prepare assim:
Faça a massa: peneire a farinha com o sal e o açúcar e acrescente 100 g de manteiga fria, em pedacinhos. Com a ponta dos dedos.
Incorpore a manteiga à farinha. Acrescente o leite, aos poucos, até formar a massa e deixe descansar por, no mínimo, 20 minutos.
Corte as maçãs ao meio, retire as sementes e corte cada metade em 5 fatias.
Em uma frigideira grande que possa ser levada ao forno alto, acrescente a água e o açúcar.
Coloque as maçãs e deixe que cozinhem um pouco, mexendo sempre.
Acrescente a manteiga e o conhaque e cozinhe mais um pouco.
Abra a massa em um tamanho um pouco maior que o da frigideira usada.
Coloque a massa por cima das maçãs e leve ao forno forte, por aproximadamente 25 minutos.
Para desenformar, vire a frigideira sobre um prato grande ou tábua de madeira.

Torta Mous se de Mar acujá

Ingredientes
MASSA CROCANTE
1 pacote de biscoito de maizena
5 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 pitada de canela em pó

MOUSSE DE MARACUJÁ INGREDIENTES:
4 claras
1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de suco de maracujá
300ml de creme de leite fresco batido
1 envelope de gelatina branca sem sabor
1/4 xícara (chá) de água

COBERTURA DE MARACUJÁ - INGREDIENTES:
1 envelope de gelatina sabor maracujá
1/2 xícara (chá) de água fervente
1/2 xícara (chá) de água gelada
sementes de maracujá

Modo de Preparo
MODO DE PREPARO - MASSA CROCANTE:
Misture todos os ingredientes numa tigela, amassando com a ponta dos dedos até dar liga. Forre o fundo e os lados de uma fôrma de fundo falso e aperte bem. Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 12 minutos ou até ficar bem dourada.

MODO DE PREPARO - MOUSSE DE MARACUJÁ:
Bata as claras em neve na batedeira. Junte o açúcar de confeiteiro e bata até obter um suspiro fofo. À parte, faça uma calda em ponto de fio grosso com água e o açúcar refinado, despeje sobre o suspiro já batido e continue batendo até obter um merengue firme. Em seguida, misture o suco de maracujá e o creme de leite batido em ponto de chantilly mole e envolva delicadamente até obter uma mistura bem lisa e homogênea. Por último, acrescente a gelatina dissolvida em banho maria e coloque em taças próprias e leve até que esteja firme.

MODO DE PREPARO - COBERTURA DE MARACUJÁ:

Dissolva o pó para gelatina na água fervente. Junte a água gelada e aguarde até ficar ligeiramente espesso. Empregue imediatamente sobre a torta gelada. Leve novamente à geladeira e deixe gelar por mais uma hora, decorando a gosto.

Torta de maracujá aos 3 chocolates

Massa:
1 pacote de biscoito de maisena moído
1 tablete de 200grs de chocolate meio amargo derretido.

Modo de Preparo:
Misture com as mãos o chocolate e o biscoito até incorporar tudo, e depois forre a lateral e os fundos de uma forma de aro removível.
Leve ao forno médio por 15 a 20 minutos.

Creme:
1 lata de creme de leite
2 latas de leite condensado
1 lata de suco de maracujá
1 envelope de gelatina sem sabor
1 barra de 200grs de chocolate ao leite (o alpino fica muito bom!)picado
1 barra de chocolate branco picado

Modo de Preparo
Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, o suco de maracujá e a gelatina derretida como manda a embalagem.
Separe o creme em duas partes depois de batido.
Numa metade do creme coloque o chocolate branco e na outra metade o chocolate ao leite.
Tire a massa do forno e espalhe primeiro o creme de chocolate branco, depois por cima o creme com o chocolate ao leite.

Para decorar polvilhe com chocolate granulado!

Crumble de Peras - Oliv ier Anquier

Receita para 8 pessoas

Ingredientes:

5 pêras
80 g de manteiga
200 g de farinha de trigo
100 g de açúcar mascavo
2 pitadas de canela em pó
Sorvete de baunilha (opcional)

CALDA:
80 g de manteiga
80 g de açúcar mascavo
40 ml de uísque
100 ml de creme de leite

Prepare assim:

Corte as pêras já descascadas em gomos finos, removendo os caroços;
Monte o fundo de uma assadeira refratária (paredes baixas) com metade das pêras, em formato de leques. Polvilhe sobre esta camada, a canela e um pouco do açúcar.
Monte outra camada sobre a anterior;
Misture os demais ingredientes numa vasilha, esfarelando-os com os dedos, até obter uma espécie de "farofa";
Leve ao forno pré-aquecido a 180º C, por cerca de 30 minutos, ou até que a superfície esteja dourada e crocante;
Sirva quente com ou sem sorvete de baunilha.

CALDA:
Derreta a manteiga com açúcar mascavo, mexendo sem parar;
Coloque o whisky e mexa por 1 minuto, até evaporar;
Misture o creme de leite e ferva por 5 minutos, em fogo baixo.

Torta de Bombom com Morangos

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
1 lata de creme de leite sem soro
300 g chocolate ao leite
2 caixas de morangos

Modo de Preparo:

Leve ao fogo, o leite condensado com a margarina, mexa até soltar do fundo da panela.

Depois de frio misture 1/2 lata de creme de leite, reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria e junte a outra metade da lata de creme de leite.

Monte em uma travessa os morangos, o creme e por último o chocolate.

Leve para gelar.

Torta f olhada de banana

Ingredientes:
01 pacote de massa folhada
bananas (o quanto baste, depende do gosto)
1 lata de leite condensado
1 copo de leite
1 colher de sopa de maisena
2 ovo
canela a gosto
açúcar suficiente para caramelar as bananas

Modo de fazer

Cubra uma forma com a massa folhada e leve ao fogo até que fica um pouquinho cozida. Enquanto isso, caramelize a bana picada com o açúcar.
Reserve.
Em uma panela misture o leite, leite condensado, maizena,ovos, canela e outros condimentos de sua preferência, leve ao fogo até virar um mingau.
Despeje a banana e o mingau na forma com a massa.

Leve ao forno e quando esfriar.

Torta ou bolo de bolacha Mais Você

Ingredientes

6 ovos
12 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de chocolate do padre
250 g de gordura vegetal
1 pacote de bolacha maria de 500 g

Modo de preparo

Para o creme:
Derreta a gordura vegetal e deixe amornar.
Bata as claras em neve de preferência na batedeira, junte as gemas, o açúcar, o chocolate e, por último, a gordura derretida, batendo até ficar brilhante.

Para a montagem:
Coloque um pouco do creme no fundo de um pirex, molhe as bolachas em leite e vá forrando a forma, mais creme, outra camada de bolacha, creme, bolacha até chegar na borda, terminando com o creme.
Por cima, coloque chocolate granulado e leve à geladeira.
Depois, é só se deliciar.

Torta de Limão com Recheio Cremoso

MASSA
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 gema peneirada
4 colheres (sopa) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
2 colheres cheias (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo
Misture todos os ingredientes com a mão. Não precisa ficar sovando. A massa é bem gostosa de trabalhar. Forre uma forma de aro removível (não precisa untar) e leve ao forno por uns 20 minutos. Fique de olho para não queimar.

RECHEIO
2 latas de leite condensado
1 caixa ou lata sem soro de creme de leite
suco de uns 4 limões

Misture tudo batendo no liqüidificador.

Acrescente o recheio na massa assada. Raspe casca de limão para enfeitar.

Torta de limão Regina

INGREDIENTES
6 porções

MASSA
1 1/2 xícara (chá) de farinha
de trigo
1 gema
2 ou 3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de leite
1 colher (café) de fermento
em pó
Manteiga para untar

RECHEIO
2 latas de leite condensado
1 xícara (chá) de suco de limão coado

COBERTURA
2 claras
8 colheres (sopa) de açúcar refinado

DECORAÇÃO
Fatias de limão siciliano glaçadas (passe um pouco de geléia de fruta pela peneira e leve a geléia ao fogo, diluída em um pouco de água; deixe levantar fervura, mexendo sempre; pincele a fruta com a geléia)

PREPARO
Massa: Amasse bem todos os ingredientes até obter uma massa uniforme. Forre com a massa o fundo e as bordas de uma fôrma redonda, de fundo removível. Fure a massa com um garfo, para que não estufe enquanto assa. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média, por cerca de 20 minutos ou até dourar.
Recheio: Misture o leite condensado com o suco de limão.
Cobertura: Bata as claras em neve, junte o açúcar e siga batendo até ficarem bem duras, em ponto de suspiro.
Finalização: Coloque o recheio sobre a massa resfriada e desenformada. Disponha o suspiro em saco de confeitar com bico pitanga largo e decore a torta. Leve ao forno apenas para dourar as pontas do suspiro. Decore com as fatias de limão glaçadas. Sirva a torta gelada.

Torta Sonho de Valsa

Ingredientes:
Massa:
1 pacotes de biscoito tipo maisena
2 colheres de sopa de margarina
Recheio:
1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de margarina
1 lata de creme de leite sem o soro
12 bombons sonho de valsa

Modo de Preparo:
Triture as bolachas, até ficar uma "farofa". Misture-as com a margarina, e forre um refratário médio com essa massa. Reserve.
Leve ao fogo baixo, o leite condensado com a manteiga e mexa sempre até soltar do fundo da panela.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misturando bem.
Após esfriar este creme, acrescente os bombons picados (reserve alguns para decoração) e jogue por cima da massa.
Decore com os bombons picados e leve para gelar por no mínimo 4 horas.

Torta de Limão e Chocola te

Ingredientes:

1 tablete (170g) de chocolate meio amargo picado
1 lata de creme de leite
meio pacote de biscoito champanhe moído (100g)
1 lata de leite condensado
meia xícara (chá) de suco de limão
raspas da casca de 1 limão

Modo de Preparo:

Em um recipiente misture o chocolate com quatro colheres (sopa) de creme de leite e aqueça em banho-maria até ficar homogêneo.

Retire do fogo, misture o biscoito, formando uma massa úmida e forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível (24cm de diâmetro).

Reserve na geladeira para ficar firme.

Em uma tigela, misture o creme de leite restante, o leite condensado, o suco e as raspas de limão e despeje sobre a massa reservada.

Deixe gelar por cerca de 4 horas e sirva a seguir.

Cuca Rápi da de Banana

Ingredientes
200 g de manteiga ou margarina
1 e ¼ de xícara (chá) de açúcar
1 colher (café) de essência de baunilha
4 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico
5 g de margarina para untar a fôrma

Para a cobertura:
1/3 de xícara (chá) de açúcar
50 g de manteiga
1 colher (café) de canela em pó
2 bananas-nanicas fatiadas

Modo de preparo
Aqueça o forno a 200°C.
Bata a manteiga ou a margarina com o açúcar e a baunilha até obter um creme.
Junte os ovos um a um, batendo em velocidade baixa.
Peneire a farinha de trigo e o fermento e acrescente ao creme.
Misture até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em uma fôrma untada e enfarinhada.
Distribua as fatias de banana por cima, o açúcar, a canela e a manteiga em pedaços.
Leve ao forno por aproximadamente 1 hora. Deixe esfriar e sirva.

Dica
Antes de preparar o bolo, retire os ingredientes da geladeira (manteiga e ovos, por exemplo). Eles ficarão em temperatura ambiente, e isso ajudará no sucesso da receita.

Torta de Limão

Massa:
3 gemas
2 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina (temperatura ambiente)
1 colher (sobremesa) de fermento
Farinha de trigo

Modo de Preparo
Misture bem as gemas, o açúcar, a margarina e o fermento.
Vá acrescentando o trigo até a massa soltar da mão.
Abrir a massa (eu aconselho abrir entre 2 plásticos, para não ter que acrescentar mais trigo, o que endurece a massa) e forrar os lados e o fundo de uma forma de fundo removível (se fizer receitas duplas, é melhor usar formas de aro removível).
A seguir, fure a massa com um garfo e leve ao forno pré-aquecido até dourar.

Recheio:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite (sem soro)
Suco de 3 a 4 limões grandes (pode ser mais)
Raspas de limão (opcional)

Modo de Preparo
Misture o leite condensado e o creme de leite. Vá acrescentando o suco de limão até que a o creme fique firme e no seu gosto. Junte raspas de limão.
Coloque sobre a massa já assada.

Cobertura:
3 claras
6 colheres de açúcar
Raspas de limão

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e bata até ficar firme.
Junte um pouco de raspa de limão e bata pra quebrar o cheiro do ovo.
Decore (com saco de confeitar, saco de açúcar com um furo ou colheradas) a torta com o merengue.
Leve pra dourar em forno alto e pré-aquecido.
Deixe esfriar, jogue raspas por cima pra decorar e leve à geladeira.
Tirar da forma pouco antes de servir.

Torta de Chocolat e Pr esti gio

Ingredientes

500 g de chocolate ao leite
100 g sucrilhos levemente triturados
1 lata de leite condensado
suco de 3 limões
150 g de coco ralado natural

Modo de Preparo

Derreta o chocolate em banho maria.
Acrescente o sucrilhos de milho.
Misture bem.
Forre uma fôrma de fundo removível com papel alumínio e vá espalhando o chocolate com sucrilhos, de modo a formar uma massa de torta.
Leve para gelar para gelar.
Enquanto isso, bata o leite condensado com o suco de limão e acrescente 50 g do côco ralado.
Despeje esta mistura na torta e cubra com o restante do côco ralado.
Leve para gelar por cerca de 3 horas.
Desenforme e sirva.

TORTA DE MORANGO

Massa
1 e ½ xícara (chá) farinha de trigo
3 colheres (sopa) manteiga
1 ovo grande inteiro
2 colheres (sopa) açúcar
1 colher (chá) fermento em pó

Creme
3 copos (600ml) leite
2 gemas
2 colheres (sopa, cheias) amido de milho
1/2 xícara (chá) açúcar
1 colher (chá) baunilha

Cobertura
1 caixa morangos
1 copo água quente
1 caixinha gelatina sabor morango

Modo de Preparo
Junte todos os ingredientes da massa e amasse com as mãos.
Forre uma forma desmontável, com a massa e fure com um garfo.
Asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos, até corar.
Reserve.
Leve todos os ingredientes do creme, ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
Retire do fogo para amornar, espalhe sobre a massa assada e deixe esfriar.
Dissolva a gelatina na água quente e leve à geladeira para tomar meia consistência.
Arrume os morangos sobre o creme e espalhe a gelatina meio consistente por cima.
Leve à geladeira para que a gelatina fique bem firme. Sirva gelada.

TORTA DE CHOCOLATE COM SORVETE E MARSHMALLOW

INGREDIENTES
(12 Porções)

MASSA
3 xícaras (chá) de bolachas (cookies) de chocolate moídas
6 colheres (sopa) de manteiga derretida
Manteiga para untar

CALDA E SORVETE
2/3 de xícara (chá) de creme de leite fresco
200 g de chocolate ao leite picado
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
2 litros de sorvete de chocolate
1 xícara (chá) de nozes tostadas e picadas
1 pote de marshmallow

MODO DE PREPARO
MASSA
Unte com manteiga uma fôrma de abrir com 23 cm de diâmetro por 7,5 cm de altura.
Misture as bolachas com a manteiga até obter uma massa. Pressione a massa no fundo da fôrma e estenda-a na lateral, fazendo uma borda de 2 cm. Leve ao forno preaquecido a 190ºC por cerca de 10 minutos ou até a massa ficar seca. Deixe esfriar.

CALDA E SORVETE
Coloque o creme de leite em uma panela e, quando começar a ferver, retire do fogo e adicione o chocolate. Deixe repousar por 1 minuto. Mexa com uma colher de pau para o chocolate dissolver e acrescente a baunilha. Deixe esfriar por 20 minutos ou até a calda ficar bem grossa.

MONTAGEM
Espalhe 1 litro do sorvete sobre a massa, na fôrma, e regue com metade da calda de chocolate, às colheradas.
Espalhe metade das nozes sobre a calda e uma camada de marshmallow. Leve ao freezer por 10 minutos ou até endurecer.
Retire do freezer e complete a operação com o sorvete e a calda restantes. Finalize com o marshmallow e as nozes.
Leve a torta ao freezer por no mínimo 4 horas, coberta com papel-alumínio, até congelar completamente. Pode ficar no freezer por cinco dias.
Retire do freezer 10 minutos antes de servir e deixe em temperatura ambiente. Remova os lados da forma.

TORTA DOCE DE A BÓBORA

INGREDI ENTES
(4 porções)

Massa
150g de manteiga em temperatura ambiente
1 ovo inteiro
30g de farinha de amêndoas (compre pronta em importadoras de alimentos, ou triture as amêndoas, obtendo a farinha)
90g de açúcar de confeiteiro
250g de farinha de trigo

Recheio
500 g de abóbora reduzida em purê
125 g de creme de leite
25 g de leite em pó
2 ovos
2 gemas
150 g de açúcar
Noz-moscada a gosto
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Massa
Numa tigela, coloque a manteiga, junte o ovo, a farinha de amêndoa, o açúcar e a farinha de trigo. Misture bem, até formar uma bola.

Deixe a massa descansar na geladeira por 1 hora.

Abra a massa e com ela cubra uma fôrma de torta de 22cm de diâmetro.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos.

Aguarde a massa esfriar dentro da fôrma.

Recheio e finalização

Coloque o purê de abóbora em uma tigela, junte os demais ingredientes do recheio, misture bem, despeje sobre a massa e asse em forno pré-aquecido a 150°C, por cerca de 20 minutos.

Torta de figos f rescos, mel e amêndoas

Atelier Gourmand

Ingredientes

Base

120 g de manteiga derretida e resfriada
100 g de açúcar (½ xícara de chá)
1 col. (café) de essência de amêndoa
1 col. (café) de essência de baunilha
1 pitada de sal
180 g de farinha de trigo peneirada (1 e ¼ de xícara de chá)
2 col. (sopa) de amêndoas moídas

Creme

125 ml de creme de leite fresco (½ xícara de chá)
1 ovo inteiro ligeiramente batido
1 col. (café) de essência de amêndoa
1 col. (café) de essência de baunilha
5 col. (sopa) de mel
1 col. (sopa) de farinha de trigo
750 g de figos frescos e maduros (cerca de 10 figos, cortados em metades)

Modo de Preparo

Aqueça previamente o forno a 180ºC.
Em um recipiente, combine a manteiga e o açúcar, junte as essências, o sal, a farinha e mexa até formar uma massa macia e homogênea.
Transfira para uma fôrma de fundo removível (de 20 cm de diâmetro) e, com a ponta dos dedos, vá forrando o fundo e as laterais da fôrma com a massa (a espessura deve ser fina).
Leve a massa para assar por 15 a 20 minutos, retire e espalhe as amêndoas moídas. Reserve.
Em um refratário, misture bem o creme de leite, as essências, o ovo, o mel e a farinha de trigo.
Sobre a base de massa previamente assada, distribua os figos (começando pelas bordas) formando 3 círculos.
Preencha o meio com metade de um figo (todas as fatias devem ter o interior voltado para cima, para que não encharque a torta com seu suco).
Delicadamente, distribua o creme sobre a torta e asse em forno de 180ºC por 50 a 60 minutos, até ficar bem dourada.
Retire e sirva morna ou em temperatura ambiente.

Tarte tartin ou T orta de Maçã (Mais V ocê)

Ingredientes
Para a massa:
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo (225 g)
150 g de manteiga sem sal
1 ovo
2 colheres (sopa) de açúcar

Para as maçãs:
de 6 a 8 maçãs
Água
1 colher (sopa) de suco de limão

Para o caramelo:
3 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
Aniz estrelado
Lascas de gengibre
1 colher (sopa) de manteiga picadinha para colocar sobre as maçãs cozidas

Modo de preparo
Para a massa:
Numa tigela, junte 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo e 150 g de manteiga sem sal.
Amasse os ingredientes até obter uma farofa.
Acrescente 1 ovo e 2 colheres (sopa) de açúcar, misture com as mãos até obter uma massa homogênea (se necessário acrescente um pouco de água).
Faça uma bola, envolva em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.
Sobre uma superfície enfarinhada, abra a massa com o auxílio de um rolo no diâmetro da forma.

Para as maçãs:
Descasque as maçãs, corte-as em quatro partes e retire as sementes.
Mergulhe as maçãs numa vasilha com água e 1 colher (sopa) de suco de limão para que não escureçam.
Reserve.

Para o caramelo:
Faça o caramelo numa forma redonda de 24 cm de diâmetro com 3 xícaras (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de água, aniz estrelado e lascas de gengibre (para aromatizar) em fogo brando por 20 ou 25 min até obter um caramelo.

Continua.....

Para a montagem:
Sobre o caramelo feito na forma, distribua os gomos de maçã, apertando-os (para que na hora do cozimento não fiquem espaços grandes entre os gomos).

Tampe e leve ao fogo médio por 20 min até as maçãs cozinharem.

Coloque 1 colher (sopa) de manteiga picadinha sobre as maçãs cozidas e continue o cozimento (por cerca de 20 min) até o caldo das maçãs praticamente evaporar e virar um caramelo firme.

Retire a forma do fogo e espere amornar.

Ajeite a massa sobre as maçãs.

Leve a forma ao forno médio (180ºC) pré-aquecido por cerca de 45 min ou até a superfície ficar dourada.

Retire do forno e aguarde cerca de 10 min.

Desenforme ainda quente.

Dicas:
As maçãs são cozidas no fogo dentro da forma para facilitar o controle da evaporação do líquido que se forma ao cozinhá-las.
A massa deve ser colocada sobre as maçãs depois de amornarem, para não ser umedecida pelo vapor.

Suflê de Chocola te - A mor aos P edaç os

Ingredientes:
160g de chocolate meio-amargo
160g de açúcar de confeiteiro
160g de manteiga sem sal
80g de farinha de trigo
6 gemas
3 claras
1 colher de café de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Pré-aquecer o forno.
Picar o chocolate meio-amargo, adicionar a manteiga e derreter em banho-maria.
Em outra vasilha colocar o açúcar confeiteiro, as gemas e as claras, misturar manualmente e aquecer em banho-maria.
Misturar o conteúdo das 2 vasilhas, adicionar a farinha de trigo e a baunilha e misturar bem.
Dosar em forminhas de papel ou em forminhas de alumínio untadas com manteiga
e farinha de trigo (até 3/4 da altura).
Assar por 10 minutos a 300ºC no forno pré-aquecido.
Colocar rapidamente em água com gelo ou no freezer para cortar o assamento e
deixar até esfriar totalmente.
Desenformar e colocar a calda de chocolate sobre os suflês.
Opcionalmente, servir com sorvete de baunilha e canela, com calda por baixo do prato.

CALDA DE CHOCOLATE

Ingredientes
160g de Chocolate ao leite (ou chocolate branco)
160g de Creme de leite fresco

Modo de Preparo:
Colocar o chocolate picado e o creme de leite fresco em uma vasilha para microondas. Derreter na potência descongelar por 4 minutos ou em banho-maria.

Suflê de choco late

Receita para 6 pessoas

Ingredientes:

170 g de chocolate meio-amargo
140 ml de creme de leite fresco
5 gemas
5 claras
2 colheres (sopa) de conhaque
3 colheres (sopa) de açúcar
Açúcar para polvilhar a tigela
Açúcar de confeiteiro para polvilhar o suflê

Prepare assim:

Derreta o chocolate com o creme de leite em fogo baixo
Acrescente as gemas, uma a uma, misturando bem
Acrescente o brandy e reserve
Bata as claras em neve e acrescente o açúcar
Junte o chocolate com as claras, misturando delicadamente
Coloque a mistura em uma fôrma para soufflé, untada e polvilhada com açúcar
Asse em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 10 minutos
Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva

Suflê de Fruta s V ermelhas

Ingredientes:

1/2 xícara de framboesa
1/2 xícara de morango
3 claras
4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Unte com manteiga duas fôrmas individuais para suflê, polvilhe com açúcar de confeiteiro ou normal e reserve.

Cozinhe as frutas lavadas com metade do açúcar, em fogo médio por cerca de seis minutos, até ficar como uma geléia.

Reserve até esfriar.

Bata as claras em neve com o açúcar restante e misture delicadamente às frutas cozidas já frias.

Coloque a mistura nas fôrmas e leve ao forno quente por cerca de 15 minutos a 200ºC.

Suflê de Mor ang o

Ingredientes:

4 gemas
4 claras
4 colheres de sopa de leite
8 colheres sopa açúcar
1 pitada de sal
1 colher de sopa margarina
2 xícaras de morangos limpos

Modo de Preparo:

Bata bem as gemas com o leite e o açúcar.

Bata as claras em neve com sal.

Misture delicadamente as gemas e adicione os morangos.

Unte a forma refratária com margarina e despeje a mistura.

Leve ao forno moderado até ficar levemente dourado.

Suflê R omeu e Jul ieta

Ingredientes:

1/2 quilo de goiabada
8 claras batidas em neve
1/2 xícara de requeijão
2 xícaras de água
1/2 xícara de catupiry
1 xícara de creme de leite fresco

Modo de Preparo

Dissolva a goiabada com a água quente até ficar com consistência pastosa e deixe esfriar. Bata as claras em neve.
Misture a goiabada com as claras e, em fôrma própria para suflê, leve ao forno pré-aquecido moderado para dourar. Derreta o requeijão, o catupiry e o creme de leite em banho-maria.

Finalização: Deixe esfriar e sirva separadamente.