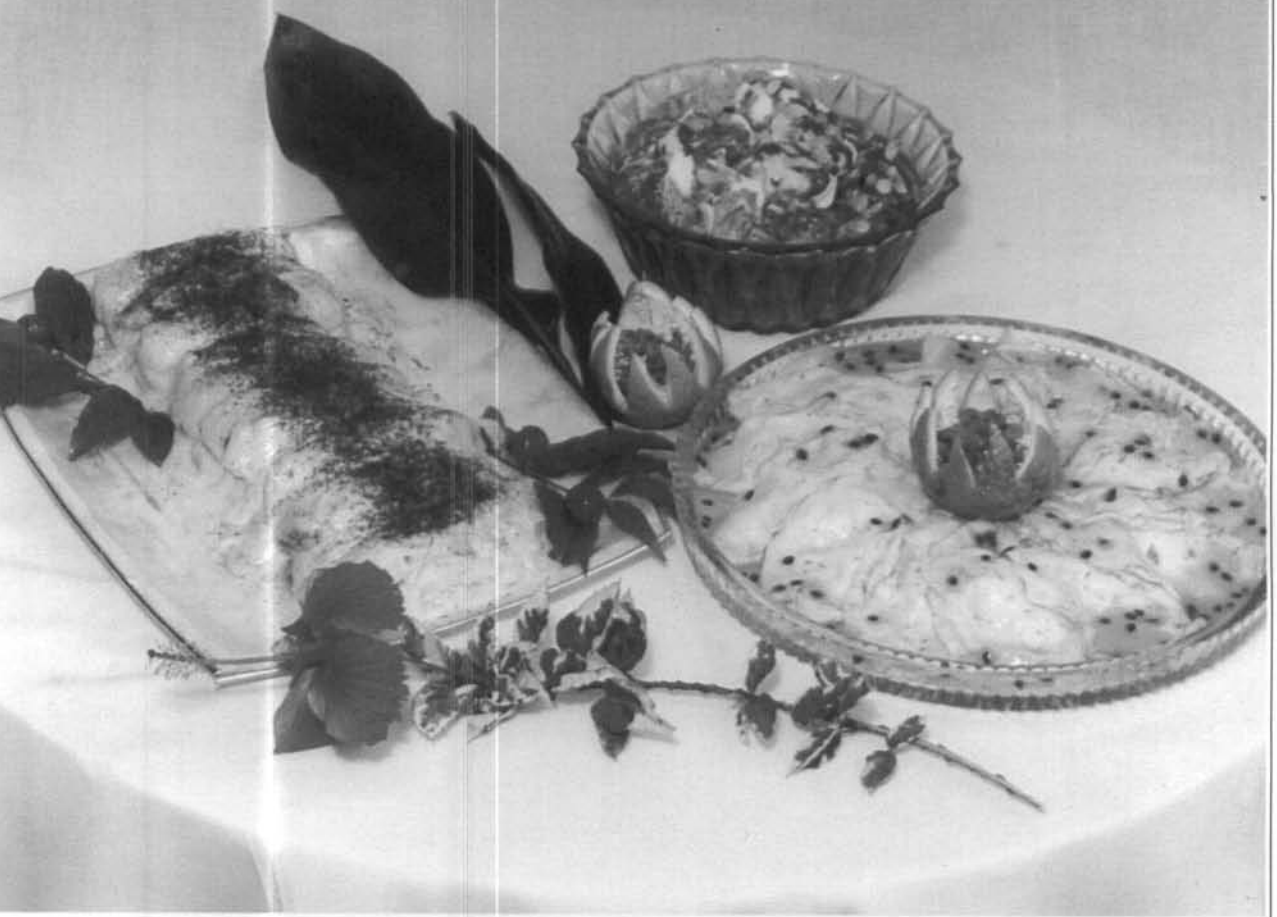
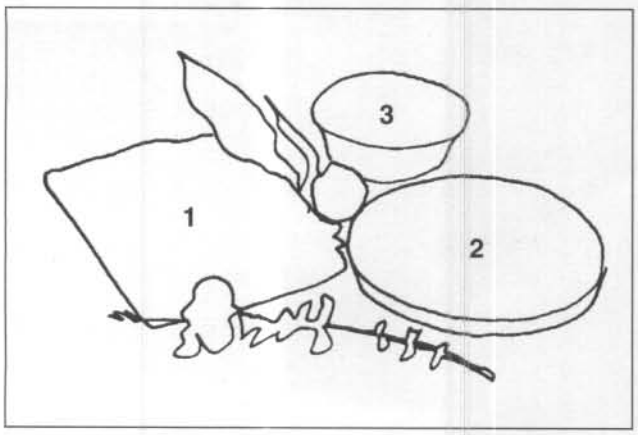
Sobremesas





1 - Tiramisu

2 - Panqueca de sorvete com calda de maracujá

3 - Ovos nevados ao chocolate

Índice

Sobremesas

Arroz doce à minha moda 155
Bananada 155
Bolo baba de moça 155
Bolo crocante 156
Bolo de nozes 156
Bolo de sorvete 157
Bolo gelado delícia 157
Brigadeirão 158
Cerejas flambadas à americana 159
Charlotte de amêndoas ou nozes ou avelãs 159
Cocada à Lúcia Conceição 160
Cocada de São João 160
Creme de ameixa 160
Creme de chocolate e café 160
Creme de morango 161
Crepe de maracujá 161
Crepe recheado 162
Crepe Suzete 162
Delícia de bananas 163
Doce de cidra ralada 163
Ilha tropical 163
Laranjas flambadas 164
Marron glacê 164
Merengue de ameixa 165
Molhos gostosos para cobrir doces 165
Mousse de café 166
Mousse de chocolate Bistrot de Jacques 167
Mousse de chocolate com pralina 167
Mousse de chocolate especial 168
Mousse de laranja com bolo Genoise 168
Mousse de manga com creme 169
Mousse de maracujá à Ivan Antonio dos Santos 170
Ovos nevados ao chocolate 170
Panqueca com sorvete e calda de maracujá 170
Parfait de abacaxi 171
Pavê ao rum 171
Pavê colorido 171
Pavê de damasco 172
Pavê delicioso para o Natal 172
Pavê especial de morango 173
Peras ao cherry brandy 174
Pudim de castanhas para o Natal 174
Pudim de chocolate 175
Pudim de mamão 175
Sorvete com morango 176
Suflê gelado de maçã com castanha 176
Tiramisu 177
Torta de coco João Luiz Monteiro 177

Torta de chocolate com coco 178
Torta de frutas saborosa 178
Torta de maçã à americana 179
Torta de maçã à francesa 179
Torta de maçã Isabel Wey 180
Torta de merengue 180
Torta de mousse de chocolate 181
Torta de papo-de-anjo 181
Torta de queijo com goiaba em calda 182
Torta crocante de chocolate 183
Torta diamante negro 183
Torta mousseline de queijo e cerejas 184
Torta para Páscoa 184

Arroz doce à minha moda

Rendimento: 8 a 10 porções

Ingredientes:
1 xícara (chá) de arroz escolhido e lavado
1 litro de água
1 pitada de sal
4 pedaços de canela em rama
casca inteira de um limão
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 colher (sobremesa, rasa) de farinha de trigo

Modo de fazer:
Coloque a água no fogo, junte a canela, o sal, a casca de limão e o arroz. Quando o arroz estiver "al dente", junte o litro de leite fervido à parte e deixe cozinhar até o caldo ficar bem cremoso. Junte o leite condensado, mexa bem e, por último o creme de leite misturado à farinha de trigo. Continue mexendo, em fogo brando, por uns minutos. Se preferir mais doce, junte 1 ou 2 colheres (sopa) de açúcar e despeje num pirex retangular, retirando antes, a casca de limão e a canela. Polvilhe sobre o doce canela em pó.

Bananada

Rendimento: 10 porções

Ingredientes:
12 bananas nanica
1 xícara (chá) de suco de laranja
2 xícaras (chá) de açúcar ou mais
1 litro de creme chantilly

Modo de fazer:
Bata no liquidificador as bananas com o suco de laranja e o açúcar. Leve ao fogo até levantar fervura. Leve à geladeira. Depois de bem gelado, misture com o creme chantilly, coloque em taças e sirva.

Bolo baba de moça

Rendimento: 15 porções

Ingredientes:
Massa de chocolate
1 xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
5 gemas
5 claras
3 colheres (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Massa branca
os mesmos ingredientes, sem o chocolate

Recheio
300 gramas de açúcar
150 mililitros de água

1 colher (sopa) de manteiga
1 litro de leite de coco
6 gemas batidas
1 pitada de sal

Modo de fazer:
(Para as duas massas em separado)
Peneire a farinha (na de chocolate coloque os dois juntos). Misture os outros ingredientes, adicionando, por último, as claras e o fermento. Leve ao forno por meia hora em fôrma untada e leve ao forno.

Recheio
Leve tudo ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar, sem deixar ferver. Isto pode ser feito no forno também. Use entre as massas branca e de chocolate. Cubra com o seguinte marshmallow: leve ao fogo brando 2 xícaras (chá) de açúcar, 1 1/2 xícara de água, 1 colher (chá) de baunilha e cozinhe até ficar uma calda bem apurada. Despeje vagarosamente sobre 2 claras batidas em neve e misture. Use ainda quente. Depois decore o bolo com 200 gramas de fios de ovos.

Bolo crocante

Rendimento: 15 porções

Ingredientes:
1 xícara (chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar refinado
3/4 de xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de nozes moídas
4 ovos
1 colher (sopa) de fermento

Creme
2 copos de leite
3 colheres (sopa, rasa) de araruta
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
3 colheres (sopa) de nozes picadas
2 gemas
açúcar a gosto

Modo de fazer:
Amasse a manteiga com o açúcar até formar um creme. Junte as gemas e o fermento dissolvido no leite, depois as nozes, e por último, as claras em neve. Asse em fôrma untada e enfarinhada.

Creme
Dissolva a araruta e o chocolate no leite, juntando as gemas e o açúcar e leve ao fogo até engrosar. Quando esfriar, junte as nozes. Recheie o bolo com o creme e cubra com um glacê feito com 2 claras e 8 colheres de açúcar.

Bolo de nozes

Rendimento: 12 a 15 porções

Ingredientes:
6 ovos
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
200 gramas de manteiga
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de maisena
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de nozes picadas
1 pitada de noz-moscada
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer:
Bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Em seguida, misture a farinha de trigo e a maisena alternando com o leite, as nozes, a noz-moscada, o fermento e por último as claras em neve. Asse em fôrma redonda (média) untada e enfarinhada. Depois de assado, desenforme, confeite com glacê e decore com pedaços de nozes.

Bolo de sorvete

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
1/2 quilo de sorvete de chocolate
1/2 quilo de sorvete de creme
1 vidro de geléia de damasco
1 cálice de vinho do Porto
200 gramas de amêndoas peladas, ligeiramente torradas e picadas
mais ou menos 500 gramas de biscoito champanhe
1/2 quilo de creme chantilly

Modo de fazer:
Forre uma fôrma de fundo removível com uma boa camada de geléia. Coloque uma camada de biscoito e borrife-os com vinho. Coloque mais uma camada de geléia. Cubra com o sorvete de chocolate. Polvilhe com amêndoas. Nova camada de biscoitos borrifados com vinho. Mais uma camada de geléia, depois o sorvete de creme, amêndoas, biscoito e geléia. Cubra com papel alumínio e comprima bem. Deixe no congelador. Desenforme, cubra com chantilly e pedaços de amêndoas.

Bolo gelado delícia

Rendimento: 20 porções

Ingredientes:
6 ovos
250 gramas de manteiga ou margarina
2 xícaras de açúcar
1/2 xícara de melado
1 copo de leite de coco (extraído com um pouco de água)
1 xícara de coco ralado
1 colher (café, rasa) de sal
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de farinha de rosca
1 colher (sopa, bem cheia) de fermento em pó

Recheio
2 latas de leite condensado
100 gramas de damascos demolhados e moídos
200 gramas de frutas sortidas e cristalizadas (moídas)
4 gemas
100 gramas de figos secos e moídos
1 xícara de coco ralado
1 colher (sopa, rasa) de manteiga ou margarina sem sal

Calda
3 copos de água
1/2 xícara de melado
1/2 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó ou Nescau
1 colher (sopa, rasa) de manteiga ou margarina
1 colher (café) de essência de baunilha
1 cálice pequeno de uísque, conhaque ou rum

Cobertura
250 gramas de manteiga sem sal
200 gramas de chocolate em pó ou Nescau
10 colheres (sopa) de açúcar peneirado
4 claras

Modo de fazer:
Bolo
Bata em creme a manteiga com o açúcar, o melado e o sal. Junte as gemas uma de cada vez e, sempre batendo, vá adicionando o coco ralado, o leite de coco, o fermento e as farinhas peneirados juntos. Por último, junte as claras em neve. Estando a massa bem leve e abrindo bolhas, divida em duas porções iguais e deite em fôrmas redondas (nº 22) bem untadas e polvilhadas com farinha. Asse em forno quente nos 10 primeiros minutos e termine de assar em forno moderado.

Recheio
Passe pela peneira o leite condensado com as gemas; ponha em uma panela, adicione todas as frutas moídas, a manteiga sem sal e o coco. Misture muito bem e leve ao fogo brando. Mexa sempre com colher de pau até começar a soltar do fundo da panela (deve ficar um creme de consistência regular). Estando pronto, retire do fogo e deixe esfriar.

Calda
Misture o chocolate com o melado, a água e o açúcar; passe pela peneira, junte a manteiga e a baunilha e leve ao fogo brando. Deixe ferver brandamente até obter calda não muito grossa. Retire do fogo, junte o uísque e deixe esfriar.

Cobertura
Bata em creme a manteiga (de preferência na batedeira), junte o chocolate, torne a bater muito bem e, sempre batendo, vá adicionando colheradas de suspiro (feito com as 4 claras e as 10 colheres de açúcar) até obter glacê bem consistente. Conserve na geladeira até o momento de utilizar.

Arrumação do bolo
Coloque um dos bolos em um prato, corte ao meio no sentido horizontal, regue ambas as partes com um pouco de calda e una com a metade do recheio de frutas. Depois de recomposto o bolo, torne a regar a superfície com calda e espalhe por cima farta camada com o creme de cobertura; coloque o 2º bolo e proceda da mesma forma. Termine cobrindo o bolo com todo o glacê, enfeite a gosto, leve à geladeira e só sirva depois de bem gelado.

Brigadeirão

Rendimento: 6 a 8 porções

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
4 ovos

manteiga para untar
chocolate granulado para decorar

Modo de fazer:
Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o chocolate, a farinha, a manteiga e as gemas. Misture levemente as claras batidas em neve e despeje em fôrma própria para pudim, untada com manteiga. Asse em banho-maria, forno a 180ºC, por uma hora. Desenforme depois de gelado e salpique chocolate granulado por toda a superfície.

Cerejas flambadas à americana

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
3 colheres (sopa) de geléia de framboesa
1 colher (chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de cerejas em calda
1/2 xícara (chá) de kirsch
6 porções de sorvete de baunilha

Modo de fazer:
Inicialmente, derreta a geléia numa frigideira. Adicione depois a manteiga, mexendo bem. Acrescente a cereja escorrida e aqueça. Ponha o kirsch numa concha e aqueça sobre a chama do fogão. Flambe e derrame cuidadosamente sobre a cereja. Deixe flambar o máximo possível. Ponha o sorvete em taças e cubra com a cereja flambada e o caldo que ficou na frigideira. Sirva logo em seguida. Se preferir, substitua a geléia de framboesa pela de morango ou cereja e use cereja fresca em lugar de cereja em calda.

Charlotte de amêndoas ou nozes ou avelãs

Rendimento: 15 porções

Ingredientes:
1 xícara (chá) de amêndoas ou nozes ou avelãs sem as películas, torradas e raladas
10 gemas
6 claras
1 litro de leite
14 colheres (sopa, cheia) de açúcar
2 cálices de kirsch
14 folhas de gelatina branca
1 folha de gelatina vermelha
1 fava de baunilha
aproximadamente 300 gramas de biscoitos champanhe
1 xícara (bem cheia) de geléia de damasco ou marmelada derretida com um pouquinho de conhaque
300 gramas de creme de leite gelado

Modo de fazer:
Corte as gelatinas em pedacinhos e coloque de molho por 2 horas em 3/4 de xícara de água. Bata as gemas até dobrarem de volume, junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter creme consistente. Feito isso, vá juntando e misturando rapidamente o leite morno, previamente fervido com a baunilha, leve ao fogo brando e mexa até desaparecer a espuma e ficar cremoso. Retire do fogo antes de ferver, a fim de não talhar. Deixe amornar e adicione, misturando bem, a gelatina dissolvida em banho-maria. Deixe esfriar e leve à geladeira.
Quando o creme começar a gelar, adicione o kirsch e bata energicamente até voltar ao natural e, apenas misturando, acrescente a amêndoa, o creme de leite gelado e, por último, as claras em neve. Deite o creme da charlotte em uma fôrma redonda e lisa, de canudo, previamente untada com a geléia e decorada com os biscoitos colocados ao comprido, um rente ao outro e com a parte açucarada voltada para a fôrma. Leve à geladeira e só desenforme no dia seguinte, à hora de servir. Acompanhe com baba de moça ralinha, misturada com 100 gramas de amêndoas picadinhas ou então, misturada com 1 xícara de calda queimada, bem grossa.

Cocada à Lúcia Conceição

Rendimento: 3 a 4 porções

Ingredientes:
1 copo de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
5 gemas
1 pacotinho de flococo (100 gramas)

Modo de fazer:
Passe as gemas na peneira, junte os demais ingredientes, mexa bem e leve ao fogo brando, mexendo sempre até ferver.

Cocada de São João

Rendimento: 3 a 4 porções

Ingredientes:
1 colher (sopa, rasa) de margarina
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
6 gemas
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 pacote de 100 gramas de coco em flocos, ao qual se acrescenta 1/2 xícara (chá) de água para hidratar

Modo de fazer:
Com o açúcar e a água, faça uma calda em ponto de fio fraco. Retire do fogo, e adicione a margarina, o coco, a farinha, as gemas e uns cravos. Misture bem e volte ao fogo, mexendo sempre, mas não deixe secar. Sirva em compoteira.

Creme de ameixa

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
100 gramas de ameixas pretas
1/2 xícara (chá) de vodka
2 colheres (sopa) de maisena
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 vidro de leite de coco
2 xícaras (chá) de água

Modo de fazer:
Descaroce as ameixas, corte em 4 e deixe macerar na vodka por 1 hora. Dissolva o açúcar e a maisena com o leite de coco e a água. Junte as ameixas com a vodka e leve ao fogo para engrossar. Despeje em taças individuais e deixe na geladeira, pelo menos, 2 horas antes de servir.

Creme de chocolate e café

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
200 gramas de chocolate
8 xícaras de leite
6 gemas

2 colheres (sopa) de farinha de milho
2 colheres (sopa, bem cheia) de café solúvel
6 claras em neve

Modo de fazer:
Derreta o chocolate no leite e um pouquinho de açúcar. À parte, numa panela, misture, batendo bem, as gemas e a farinha de milho. Jogue o chocolate derretido nas gemas e continue mexendo, sem parar. Cozinhe em fogo baixíssimo até que o creme engrosse, sem ferver, senão talha. Adicione o café solúvel e as claras em neve. Misture bem e coloque na geladeira.

Creme de morango

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
1/2 litro de leite
250 gramas de morangos limpos
6 ovos
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de fécula de batata

Modo de fazer:
Bata os morangos no liquidificador e reserve. Bata as gemas com o açúcar até ficar uma mistura cremosa. Junte o leite, a fécula de batata e leve ao fogo para cozinhar, tomando cuidado para não grudar na panela. Quando engrossar, tire do fogo e deixe esfriar. Bata as claras em neve dura, junte os morangos batidos e acrescente o creme frio. Bata tudo até ficar bem misturado. Despeje em vasilha e leve para gelar.
Nota: Após o preparo, este creme deve ser conservado na geladeira.

Crepe de Maracujá

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
Massa do crepe
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 copo de leite
2 ovos
1 colher (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
25 gramas de manteiga

Calda
1/2 quilo de maracujá maduro (murcho)
250 gramas de açúcar
2/3 de litro de água

Recheio
1/5 de calda obtida passada na peneira
1 pacote de gelatina branca sem sabor
250 gramas de creme de leite
2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de fazer:
Bata os ovos no liquidificador e junte em seguida o açúcar, a farinha e o sal. Acrescente uma colher (sopa) de manteiga

derretida e deixe descansar. Unte com manteiga uma frigideira pequena, esquente bem e despeje sobre ela uma concha de massa, girando a frigideira para que a massa cubra bem a superfície. Vire com uma espátula de madeira para pegar cor dos dois lados. Reserve.
Passe no liquidificador, rapidamente, o caldo e as sementes do maracujá com o açúcar. Acrescente a água e leve ao fogo até dar o ponto de xarope. Reserve.
Dissolva a gelatina em água fria. Junte à calda e aqueça o suficiente. Deixe esfriar. Bata o creme até ficar firme. Junte o açúcar e a calda e leve à geladeira. Coloque o crepe no prato, sobre ele coloque uma colher de recheio e feche. Regue com a calda.

Crepe recheado

Rendimento: 20 porções

Ingredientes:
300 gramas de farinha de trigo
4 ovos grandes ou 5 pequenos
1 copo de leite
1 copo de cerveja branca
1 colher (café) de sal
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
1 cálice de rum
manteiga para fritar

Merengue
3 claras
5 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de caldo de limão
1 pitadinha de sal
10 ou 12 amêndoas peladas e cortadas em lâminas

Modo de fazer:
Peneire a farinha de trigo num tigela, faça uma cova e coloque os ovos. Junte o sal e misture. Junte o leite, mexendo para não formar grumos. Depois acrescente a cerveja e deixe a massa descansar uma hora. Quando for empregar, junte o óleo, a manteiga derretida e o rum. Misture bem. Se ficar grossa a massa, coloque um pouco mais de cerveja. Vá despejando a massa na frigideira, em fogo baixo, fazendo os crepes. Coloque-os uns sobre os outros, intercalando com geléia de morango. Cubra com o glacê (bata as claras em neve com a pitada de sal, depois vá juntando o açúcar e o caldo de limão). Sobre o merengue, salpique as amêndoas e leve ao forno a 175ºC, por 12 ou 15 minutos, até dourar.

Crepe Suzette

Rendimento: 10 porções

Ingredientes:
6 ovos
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de vinho do Porto ou Madeira
1 pitada de sal
1 colher (café) de açúcar

Calda
3 colheres (sopa) de manteiga
1 1/2 copo de açúcar
1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
1 1/2 copo de caldo de laranja coado

1 cálice de licor de laranja (Cointreau ou Grand Marnier)
1 cálice de conhaque

Modo de fazer:
Coloque todos esses ingredientes no liquidificador e bata. Faça os crepes como panquecas, em uma frigideira pequena, untada com manteiga. Reserve.

Calda
Leve ao fogo, numa frigideira grande e funda, a manteiga e o açúcar, até que a manteiga derreta e o açúcar comece levemente a tomar cor. Junte as raspas de laranja e mexa bem. Acrescente o suco de laranja e o licor, deixe em fogo brando. Vá colocando nessa calda os crepes dobrados pela metade e depois, novamente pela metade, ficando em forma de triângulo. Passe os crepes para uma travessa. Numa concha de alumínio, coloque o conhaque, aqueça, despeje sobre os crepes, acenda, deixando flambar. Sirva imediatamente, com o molho à parte.

Nota: A massa para estes crepes deve ser mais leve que a da panqueca, por isso, leva mais ovos e menos farinha

Delícia de bananas

Rendimento: 12 porções

Ingredientes:
1 1/2 quilo de bananas nanica
2 colheres (sopa) de açúcar
1 copo de água ou de suco de laranja
1 prato raso de açúcar

Modo de fazer:
Descasque as bananas e corte-as no sentido do comprimento. Caramele as 2 colheres de açúcar, junte as bananas, a água ou suco e o prato de açúcar. Cozinhe o suficiente.

Doce de cidra ralada

Rendimento: à gosto

Modo de fazer:
Parta as cidras e tire as sementes, na quantidade que desejar. Rale com a casca e dê-lhe uma fervura com 1 colher (chá) de sal. Despeje num escorredor forrado com um pano de prato bem limpo e deixe escorrer. Amarre as pontas do guardanapo para não cair os pedacinhos da fruta e coloque o embrulho de molho em água, esfregando-o de vez em quando para sair o gosto amargo. Troque a água uma vez por dia e, depois de 3 dias, leve ao fogo partes iguais de cidra e açúcar. Cozinhe até começar a aparecer o fundo da panela. Guarde em geladeira que fica mais saboroso.

Ilha tropical

Rendimento: 6 pessoas

Ingredientes:
3 kiwis
1 cacho de uva itália
1 caixa de morangos
1 abacaxi
1 copo de suco de maracujá
açúcar

folhas de hortelã
20 gramas de maisena
1 litro de sorvete a gosto

Modo de fazer:
Descasque todas as frutas, corte-as ao meio e tire os caroços dos pêssegos. Ferva metade do suco de maracujá, adoçado a gosto. Coloque o resto do suco misturado com a maisena e deixe engrossar um pouco. Deixe esfriar, forre com ele o fundo de um prato especial grande. Monte as frutas junto às bordas do prato e no centro coloque o sorvete. Decore com folhas de hortelã e sirva.

Laranjas flambadas

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
3 laranjas grandes
75 gramas de açúcar mascavo
1 colher de manteiga
3 colheres de conhaque
500 gramas de sorvete de coco

Modo de fazer:
Lave as laranjas e esfregue o açúcar mascavo nas cascas para tomar o gosto da fruta. Reserve o açúcar. Descasque as laranjas, tirando com cuidado, o máximo da película branca. Separe os gomos com cuidado para não rasgar a pele. Derreta a manteiga numa frigideira, junte o açúcar e deixe em fogo baixo por 3 ou 4 minutos, até se transformar em calda. Junte os gomos e despeje por cima o conhaque e flambe. Retire do fogo. Coloque o sorvete em taças previamente geladas. Coloque alguns gomos sobre ele e por último a calda. Sirva imediatamente.

Marrom glacê

Rendimento: 10 porções

Ingredientes:
2 quilos de castanhas portuguesas
2 quilos de açúcar
1 fava de baunilha
6 rolos de gase de 12 centímetros de largura
linha cordoné para amarrar
água

Modo de fazer:
Descasque as castanhas com uma faquinha bem afiada, cortando ao redor da base mais larga, tirando uma tirinha nas laterais, até chegar a outra ponta. Então a casca soltar-se-á com facilidade. Depois de todas descascadas, coloque água para ferver e vá colocando as castanhas, de 4 em 4, deixando ferver por 3 minutos. Retire-as com uma escumadeira e, com a ajuda de uma toalhinha felpuda, tire a pele de cada uma, tendo o cuidado de colocá-las em um tigela com água morna (se esfriarem, elas encruam). Depois junte as castanhas, de 2 em 2 num quadrado de gase de 12 centímetros de lado e amarre com o cordoné, formando uma trouxinha. Corte as pontas da gase e coloque as trouxinhas em uma panela com água morna. Cubra com água quente até 2 dedos acima das castanhas. Leve ao fogo e quando estiverem cozidas, junte o açúcar, a fava de baunilha e deixe ferver em fogo baixo por 30 minutos. Deixe esfriar e tampe a panela. No dia seguinte, faça a mesma operação de manhã e à noite, mas somente por 15 minutos. Deixe esfriar, leve à geladeira e no dia seguinte, corte as gases com cuidado e vá colocando as castanhas inteiras em um pirex grande e raso. Leve a calda ao fogo para ferver e apurar um pouco. Deixe esfriar e despeje cuidadosamente sobre as castanhas e leve à geladeira novamente. Sirva em compoteiras. Caso deseje glaceá-las, deixe escorrer bem a calda e passe-as em um fondant ralo

feito com glaçúcar dissolvido em um pouco de água em banho-maria. Vá colocando as castanhas em uma grade de arame, untada com manteiga e deixe-as secar bem. Embrulhe uma a uma em papel de alumínio. Na calda elas têm uma duração maior. Reserve as castanhas que quebrarem e use-as para recheio de tortas ou sorvetes.

Merengue de ameixas

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
1/2 litro de leite
1 colher (sopa, rasa) de maisena
1 pitada de sal
3 ovos
9 colheres (sopa) de açúcar
200 gramas de ameixa seca (sem caroço)
1 xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de licor de cacau

Modo de fazer:
Bata as 3 gemas com 3 colheres de açúcar até ficar uma gemada. À parte, faça um mingau com o leite, a maisena e o sal e despeje fervendo, sobre a gemada. Misture bem e deixe esfriar. Leve as ameixas ao fogo com a água e 2 colheres de açúcar, deixe ferver até engrossar (deve ficar quase seco), tire do fogo e junte o licor. Deixe esfriar. Faça, na batedeira, um merengue com as claras e 4 colheres de açúcar. Despeje o doce de ameixas no merengue e misture bem. Coloque em pirex raso, primeiro o creme e depois a merengada com ameixa. Sirva bem gelado.

Molhos gostosos para cobrir doces

Damasco
Rendimento: 4 porções

Modo de fazer:
Misture 1 1/2 xícara (chá) de geléia de damascos com 1 1/2 xícara (chá) de água e 2 colheres (sopa) de açúcar. Cozinhe, mexendo por 10 minutos, peneire e adicione 1 colher (sopa) de conhaque. Esquente e sirva com panquecas, bolos e sorvetes.

Cardinal
Rendimento: 4 porções

Modo de fazer:
Misture 3/4 de xícara (chá) de geléia de framboesa com 3/4 de xícara (chá) de geléia de morangos e 1 1/2 xícara (chá) de água. Ferva por 5 minutos e sem peneirar. Sirva quente sobre sorvetes.

Fruta
Rendimento: 4 porções

Modo de fazer:
Misture 1 colher (sopa) de suco de limão com qualquer tipo de suco de frutas. Ao todo, 1 xícara (chá). Acrescente 2 colheres (sopa) de açúcar e 1 colher (chá) de farinha de trigo. Cozinhe, mexendo até engrossar. Sirva sobre bolos.

Banana
Rendimento: 2 porções

Modo de fazer:
Passe pela peneira 1 banana nanica madura e borrife com o suco de meio limão. Junte 1/4 de xícara (chá) de açúcar e 1

colher (sopa) de licor de marrasquino ou conhaque. Leve ao fogo até começar a ferver. Retire e depois de frio, misture com 1/2 xícara (chá) de creme de leite, ligeiramente batido. Sirva com panquecas.

Laranja
Rendimento: 4 porções

Modo de fazer:
Descasque e retire todas as películas brancas de 6 laranjas. Pique e misture tudo com 2 colheres (sopa) de açúcar e leve ao fogo até ferver. Misture com 1 colher (sopa) de rum e 2 colheres (sopa) de groselha. Sirva gelado sobre pudim quente.

Duro
Rendimento: 4 porções

Modo de fazer:
Bata 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina, até ficar cremosa. Junte, sempre batendo, 3/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo e bata durante 5 minutos. Tempere com 1 colher (sobremesa) de rum e sirva acompanhando pudins quentes.

Baunilha
Rendimento: 6 porções

Modo de fazer:
Escalde 1 xícara (chá) de creme de leite com 1 xícara (chá) de leite. Tempere com baunilha e reserve. Bata 4 gemas com 1/2 xícara (chá) de açúcar. Junte, aos poucos, sempre batendo, o leite e o creme de leite. Leve em banho-maria e, sem deixar ferver, cozinhe, mexendo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Sirva sobre sorvetes, bolos e pudins.

Chocolate
Rendimento: 6 porções

Modo de fazer:
Derreta 150 gramas de chocolate meio amargo em banho-maria, sem deixar a água ferver. Misture esse chocolate com 2 xícaras (chá) do molho de baunilha ainda quente. Sirva sobre sorvetes e panquecas.

Parisiense
Rendimento: 6 porções

Modo de fazer:
Misture 1/2 xícara (chá) do molho de baunilha com 1 xícara (chá) de morangos amassados, uma gota de anilina vegetal vermelha e 1/4 de xícara (chá) de marrasquino. Despeje sobre 1 xícara (chá) de creme de leite ligeiramente batido e sirva sobre panquecas e sorvetes.

Mousse de café

Rendimento: 8 a 10 porções

Ingredientes:
1 colher (chá) de óleo de milho ou amendoim
4 1/2 xícaras (chá) de água fria
2 envelopes de gelatina sem sabor
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos separados
1/4 de xícara (chá) de maisena

3 a 4 colheres (sopa) de café instantâneo
6 colheres (sopa) de licor de café
1 xícara (chá) de creme de leite

Modo de fazer:
Leve ao fogo 4 xícaras de água e a gelatina misturada com 1/2 xícara de açúcar. Ao levantar fervura, deixe mais 5 minutos, mexendo sempre. Tire do fogo e acrescente o café, sempre mexendo. Em 2 colheres (sopa) de água, dissolva a maisena e junte-a à mistura de gelatina/café. Leve ao fogo e sempre mexendo, deixe cozinhar até engrossar. À parte, bata as gemas e acrescente à mistura, fora do fogo, mexendo rapidamente com um batedor. Junte o licor, passe para uma tigela e deixe esfriar. Bata as claras em neve e, depois, vá juntando 1/4 de xícara (chá) de açúcar, batendo constantemente, até ficar firme. Junte à mistura anterior. Bata o creme de leite até endurecer e vá acrescentando, aos poucos, 1/4 de xícara de açúcar restante, sem parar de bater. Junte à mousse. Derrame em uma fôrma untada com o óleo, retirando o excesso e leve à geladeira por algumas horas, até endurecer. Desenforme passando uma esponja mergulhada em água quente e depois espremida nas paredes da fôrma, pelo lado de fora. Faça isso, até que a mousse se desprenda das bordas.

Mousse de chocolate Bistrot de Jacques

Rendimento: 6 a 8 porções

Ingredientes:
6 gemas
100 gramas de açúcar
350 gramas de chocolate meio amargo
3 colheres (sopa) de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
3 xícaras (chá) de creme chantilly
6 claras
1 cálice de conhaque

Modo de fazer:
Numa tigela coloque as gemas e adicione o açúcar. Bata bem até obter um creme bem espesso e esbranquiçado. Coloque o chocolate numa panela pequena e junte o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo até o chocolate estar derretido. Retire do fogo e junte as gemas, o creme chantilly e o conhaque misturando bem com uma espátula. Bata as claras em neve bem firmes. Junte sem bater à mistura de chocolate. Coloque em taças individuais ou numa compoteira grande e leve à geladeira por 3 horas. Retire da geladeira e sirva imediatamente.

Mousse de chocolate com pralina

Rendimento: 6 a 8 porções

Ingredientes:
Pralina
6 colheres (sopa) de açúcar
150 gramas de amêndoas inteiras peladas
casca de meia laranja picadinha
1 laranja inteira

Mousse
450 gramas de chocolate amargo em barra picado
1/2 colher (chá) de café solúvel dissolvido em 1 colher (sopa) de água quente
1 xícara de creme de leite
4 claras em temperatura ambiente
3 gemas
1/2 xícara (chá) de licor Grand Marnier

Modo de fazer:

Pralina

Numa panela doure o açúcar, junte as amêndoas e mexa para envolvê-las com o caramelo. Junte a casca de laranja, mexa rapidamente, despeje no mármore untado e espalhe com a ajuda da laranja inteira (o óleo da fruta impede que o açúcar grude e facilita o ato de espalhar a pralina). Quando estiver bem duro, passe no processador e reserve.

Mousse

Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o café, deixe derreter e reserve. Bata o creme de leite. Bata as claras em neve. Junte as gemas, uma a uma, ao chocolate já frio, mexendo bem. Acrescente o licor, mexendo bem. Misture o creme de leite às claras, pegue uma colher dessa mistura e junte ao chocolate, misturando bem. Depois junte o restante da mistura creme de leite/claras, delicadamente, ao chocolate, para que não se rompam as bolhas das claras. Junte 4 colheres de pralina (reserve o resto, que deverá render mais 1 colher). Despeje em vasilha de cristal, tampe com papel alumínio e leve ao freezer por 3 horas. Para servir, deixe o doce 20 minutos na geladeira. Depois polvilhe o resto da pralina e sirva acompanhado de chantilly.

Mousse de chocolate especial

Rendimento: 6 a 8 porções

Ingredientes:

9 gemas
6 claras
200 gramas de manteiga
8 colheres de açúcar
250 gramas de chocolate em barra
2 colheres de conhaque, whisky ou rum
1/2 colher (café) de baunilha

Modo de fazer:

Dissolva o chocolate com a manteiga em banho-maria. Bata as gemas na batedeira até esbranquiçar. Junte o açúcar, sem parar de bater. Adicione a bebida e a mistura de chocolate com manteiga, a baunilha e, por último, as claras em neve. Bata bem até formar uma consistência de creme. Coloque em taças ou pirex redondo e enfeite com cerejas.

Mousse de laranja com bolo Genoise

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

Mousse

1 xícara (chá) de açúcar
1/3 de xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de casca de laranja ralada
6 gemas
1/2 xícara (chá) de Cointreau
2 xícaras (chá) de creme de leite
1 bolo Genoise cortado em cubos de 2 centímetros
1 xícara (chá) de creme chantilly

Bolo Genoise

3 ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de água
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de manteiga derretida
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de suco de laranja

1 colher (sopa) de casca de laranja ralada
1 colher (sopa) de manteiga

Modo de fazer:
Mousse
Coloque o açúcar, a água e a casca de laranja ralada, numa panela e leve ao fogo médio até que ferva. Aumente a chama e deixe fervendo até que a calda fique bastante grossa. Enquanto isso, numa tigela, coloque as gemas e bata-as até que fiquem espessas e esbranquiçadas. Retire a calda de açúcar do fogo e vá acrescentando muito devagar as gemas batidas, batendo o tempo todo até a mistura engrossar e esfriar. Junte 1/4 de xícara de Cointreau e mexa bem. Separadamente, numa tigela grande, bata o creme de leite até ficar com uma consistência um pouco menos firme do que o chantilly. Incorpore ao preparado das gemas, sem bater. Prepare uma fôrma de suflê forrada com papel manteiga. Coloque dentro a mistura de mousse até atingir uma altura de 5 centímetros. Cubra com a metade dos cubos do bolo Genoise, previamente umidecidos com o Cointreau restante. Coloque outra camada de mousse em cima dos cubos de bolo e cubra-a com o bolo restante. A última camada deve ser feita com mousse. Leve ao congelador durante um período mínimo de seis horas. Retire do congelador e elimine a tira de papel colocada em volta da fôrma. Decore com creme chantilly e gomos de laranja (opcional) e sirva.

Modo de fazer:
Bolo Genoise
Misture os ovos com o açúcar numa tigela grande refratária. Coloque a água numa panela grande e leve ao fogo alto até que comece e borbulhar, sem ferver. Retire do fogo e coloque a tigela com as gemas dentro da panela. Vá mexendo essa mistura de vez em quando, até que fique morna. Retire a tigela da panela com água e bata as gemas com a batedeira elétrica até ficarem bem leves e triplicarem seu volume (regulando a batedeira para a velocidade máxima, leva cerca de 15 minutos). Peneire a farinha de trigo, misturando 1/3 de cada vez e incorporando-a totalmente. Numa tigelinha, misture a manteiga, a baunilha, o suco e a casca de laranja e acrescente isto à mistura de ovos e farinha. Incorpore sem bater. Coloque a massa numa fôrma redonda de 22 centímetros de diâmetro, previamente untada com manteiga e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido na temperatura de 200ºC (moderado) durante 25 minutos. Retire do forno e deixe repousar na fôrma durante 5 minutos. Desenforme e deixe esfriar totalmente. Corte-o e prepare-o conforme instruções na receita da mousse de laranja.

Mousse de manga com creme

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
2 envelopes de gelatina branca sem sabor
8 mangas grandes, descascadas e picadas
gotas de baunilha
4 claras
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 litro de creme de leite ligeiramente batido

Creme
1/2 litro de leite
4 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara de açúcar
2 colheres (sopa, rasa) de creme de arroz
gotas de baunilha

Modo de fazer:
Dissolva a gelatina em 1 xícara de água fria e leve ao fogo para derreter, sem deixar ferver. Coloque no liquidificador junto com a manga e a baunilha, batendo bem. Bata as claras com o açúcar, até obter um suspiro duro e misture suavemente na mistura de manga e, por último, o creme de leite. Ponha em fôrma de bolo e leve à geladeira por umas 3 horas. Desenforme, cubra com o creme abaixo e sirva.

Creme
Leve ao fogo, depois de bem misturados, todos os ingredientes. Deixe esfriar bem.

Mousse de maracujá à Ivan Antonio dos Santos

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1/2 lata de suco concentrado de maracujá

Modo de fazer:
Bata no liquidificador todos os ingredientes. Coloque em taças, decore com cerejas e leve à geladeira antes de servir.

Ovos nevados ao chocolate

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
1 litro de leite
12 ovos
300 gramas de chocolate em barra, meio amargo
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de baunilha
1 colher (sopa) de café solúvel
50 gramas de amêndoas lascadas

Modo de fazer:
Leve ao fogo o leite, deixe ferver e vá jogando colheradas das claras batidas em neve bem dura. Cozinhe dos dois lados e coloque sobre uma peneira para escorrer bem. Quando terminar, misture as sobras do leite com a baunilha, o chocolate ralado e o café, levando ao fogo para cozinhar. Se for necessário, junte mais leite. À parte, misture as gemas com o açúcar e derrame sobre ele o creme de chocolate ainda quente. Misture e torne a levar ao fogo para cozinhar, mexendo sempre, sem deixar ferver. Quando engrossar levemente, despeje numa tigela fria para parar o cozimento. Coloque os nevados em uma vasilha e cubra com o creme de chocolate e café e as amêndoas. Se preferir, pode guardar as claras separadas do creme, e para servir, coloque no prato de sobremesa ou taça, primeiro o creme, depois os montinhos de nevado polvilhados com as amêndoas torradas.

Panqueca com sorvete e calda de maracujá

Rendimento: 4 a 6 porções

Ingredientes:
Massa
100 gramas de farinha de trigo
1 copo de leite
2 ovos

Calda
a polpa de 1 maracujá
1/2 copo de suco de laranja
2 colheres (sopa) de açúcar
1 dose de mandarineto

Modo de fazer:
Bata os ingredientes no liquidificador. Unte com manteiga uma frigideira não aderente e frite as panquecas bem finas.

Para cada panqueca 1 bola de sorvete de creme.

Calda
Coloque o açúcar para dourar. Junte o suco de laranja, a polpa do maracujá, o licor e deixe reduzir até engrossar. Coloque o sorvete dentro da panqueca, dobre-a como um pastel e sobre ela, despeje a calda.

Parfait de abacaxi

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
1 abacaxi maduro picadinho
5 copos de água
1 copo de açúcar
3 caixas de gelatina de abacaxi
1 lata de creme de leite

Modo de fazer:
Numa panela leve ao fogo o abacaxi com a água e o açúcar, deixando ferver. Junte a gelatina, misturando bem até que se dissolva completamente. Deixe esfriar e depois misture o creme de leite. Despeje num vasilhame adequado e leve à geladeira, no mínimo, por 12 horas.

Pavê ao rum

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
200 gramas de manteiga sem sal
2 gemas
1 copo de açúcar
250 gramas de nozes moídas
2 1/2 pacotes de biscoitos Maria
1 1/2 xícara (chá) de leite
6 colheres (sopa) de rum
1 copo de doce de leite
1 lata de creme de leite

Modo de fazer:
Bata a manteiga, a gema e 4 colheres de rum e o açúcar até obter um creme. Acrescente o creme de leite com o soro e 2/3 das nozes, misturando bem. Molhe rapidamente os biscoitos no leite frio misturado com o restante do rum. Num pirex, arrume uma camada de biscoitos e cubra-a com doce de leite. Repita a operação até terminar os ingredientes, sendo a última camada de doce de leite. Polvilhe por cima o restante das nozes e leve à geladeira por 4 horas.

Pavê colorido

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
2 latas de creme de leite
250 gramas de manteiga
12 colheres (sopa, bem cheia) de açúcar
3 colheres (sopa, cheia) de chocolate em pó ou Nescau
1 caixinha de gelatina em pó (sabor morango, framboesa ou cereja)
1 cálice de vinho do Porto ou de rum
1 lata de fatias de abacaxi em compota

vanilina em pó
aproximadamente 500 gramas de biscoitos champanhe

Modo de fazer:
Bata em creme a manteiga com o açúcar e, sempre batendo, adicione o creme de leite aos poucos (bem gelado, e depois de escorrido todo o soro). Depois de bem batido divida o creme em 3 porções iguais. A uma dessas porções junte uma pitada de vanilina, misture e reserve na geladeira. Junte à outra porção o chocolate; misture muito bem e leve à geladeira; à terceira porção adicione a gelatina em pó, bata bem e reserve, também na geladeira. Coe a calda do abacaxi e junte o vinho.

Maneira de armar
Forre uma fôrma própria para pavê ou tortas com papel alumínio ou celofane. Arrume no fundo uma camada de biscoitos ligeiramente passados pela calda de abacaxi e espalhe por cima todo o creme branco. Arrume nova camada de biscoitos passados pela calda e deite por cima o creme de chocolate. Coloque a terceira camada de biscoitos e espalhe por cima o creme com gelatina. Leve à geladeira até o dia seguinte. À hora de servir, desenforme o pavê no centro de um prato, retire o papel com cuidado e ao redor coloque as rodelas de abacaxi cortadas ao meio. Para melhor efeito decorativo, ponha no centro de cada, uma ameixa preta ou uma cereja.

Nota: Se preferir, empregue compota de pêssego ou manga.

Pavê de damasco

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
1 1/2 pacote de bolacha champanhe
1 vidro de geléia de damasco
1 colher (chá) de caldo de limão
1 copo de creme de leite fresco
2 claras
3 colheres (sopa) de açúcar
conhaque

Modo de fazer:
Bata no liquidificador o creme de leite até ficar espesso. Bata as claras em neve, adicione o açúcar e bata mais. Misture levemente as claras com o creme. Misture a geléia com o caldo de limão. Num pirex retangular, coloque uma camada de bolachas umidecidas ligeiramente no conhaque, uma camada de geléia e outra de creme chantilly. Faça isso, sucessivamente, até terminar. Com a ajuda de uma espátula cubra o pavê com creme, inclusive os lados. Sirva gelado.

Pavê delicioso para o Natal

Rendimento: 8 a 10 porções

Ingredientes:
aproximadamente 1 1/2 quilo de palitos franceses ou biscoitos champanhe
1 quilo de nozes descascadas e raladas
1 xícara (bem cheia) de amendoim torrado e triturado
1 fôrma redonda e lisa de 35 centímetros de diâmetro
2 folhas de papel celofane branco

Creme do recheio
3 latas de leite condensado, cozidas por 1 hora e meia em banho-maria
1 xícara de tâmara picadinha
1 xícara de ameixa preta picadinha
1 xícara de damasco cozido, escorrido e passado pela peneira
1 xícara de abacaxi e laranja cristalizados e moídos
6 gemas

1 cálice de kirsch
1 colher (café) de casca ralada de limão

Calda
1 litro de leite
1 xícara de Nescau
2 colheres (sopa) de mel
1/2 xícara de açúcar
1 pitada de bicarbonato
1 cálice de kirsch
1 cálice de conhaque
1 cálice de vinho do Porto
1 cálice de Grand Marnier
1 cálice de uísque
1 cálice de licor de cacau
2 a 3 gotas de Angostura (todos os cálices são pequenos)

Cobertura
250 gramas de manteiga sem sal
6 claras
12 colheres (sopa, bem cheia) de açúcar
1 colher (café) de casca ralada de limão
1 pitada de vanilina
250 gramas de chocolate granulado
1 coco pequeno ralado

Modo de fazer:
Calda
Misture o leite com o bicarbonato, o Nescau, o mel e o açúcar. Leve ao fogo, deixe ferver até engrossar um pouco, retire, deixe esfriar e bata no liquidificador com todas as bebidas.

Creme do recheio
Retire o leite condensado das latas, coloque em uma panela, junte as gemas e o kirsch, e sempre misturando, adicione o damasco, a tâmara, a ameixa, a laranja com o abacaxi e a casca ralada de limão. Leve ao fogo brando e mexa sempre até cozinhar a gema (5 a 6 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar.

Cobertura
Prepare com as claras, a casca de limão, a vanilina e o açúcar um suspiro bem consistente. Bata em creme a manteiga (de preferência na batedeira) e, sempre batendo, vá adicionando o suspiro. Conserve na geladeira até o momento de utilizar.

Modo de arrumar o pavê
Forre a fôrma com papel celofane e deixe as pontas voltadas para fora. Arrume no fundo da fôrma uma camada de biscoitos, um bem rente ao outro e passados pela calda. Espalhe por cima a metade do creme de recheio e, sobre este, espalhe boa porção de nozes e amendoins misturados. Coloque nova camada de biscoitos e boa porção de nozes e amendoins. Termine com biscoitos passados na calda. Dobre as pontas do papel para dentro da fôrma a fim de cobrir bem o doce. Conserve na geladeira até o dia seguinte. Estando o pavê bem gelado, desenforme num prato, retire o papel e cubra inteiramente com o creme de cobertura. Polvilhe com o restante das nozes, o amendoim, o coco e o chocolate granulado. Enfeite com cerejas, fios de ovos e metade de nozes. Sirva gelado.

Pavê especial de morangos

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
250 gramas de manteiga fresca e sem sal
250 gramas de creme de leite fresco
250 gramas de açúcar

3 gemas
1/2 quilo de moranguinhos frescos e perfeitos
aproximadamente 500 gramas de palitos franceses ou de biscoitos champanhe
3/4 de copo de leite
vinho do Porto
1 colher (sopa) de açúcar

Cobertura
250 gramas de leite fresco
4 colheres (sopa, bem cheia) de açúcar
250 gramas de moranguinhos perfeitos e bonitos

Modo de fazer:
Creme
Bata muito bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas, uma de cada vez e bata até obter um creme leve e esbranquiçado. Adicione o creme de leite ligeiramente batido e os moranguinhos (1/2 quilo) amassados. Misture tudo muito bem e reserve.
Forre uma fôrma própria para tortas, de preferência de fundo removível, com uma folha de papel celofane, deixando as pontas do mesmo voltadas para fora. Termine de encher o copo de leite com vinho do Porto, adoce com uma colher de açúcar e ponha em uma vasilha. Arrume no fundo da fôrma uma camada de biscoitos ligeiramente passados no leite com vinho e espalhe por cima uma camada de creme com morangos. Torne a colocar novas camadas de biscoitos e de creme e assim proceda até que terminem todos os ingredientes. Dobre as pontas do papel celofane para dentro, cubra com um prato de papelão, ponha um peso em cima e conserve em geladeira até o dia seguinte.

Cobertura
Desenforme o pavê no centro de um prato e cubra totalmente com creme chantilly preparado com as 250 gramas de creme de leite batido com as 4 colheres (sopa, bem cheia) de açúcar (se gostar, perfume o chantilly com uma pitada de vanilina em pó). Enfeite a superfície do pavê com os moranguinhos inteiros. Conserve no congelador até o momento de servir.

Peras ao cherry brandy

Rendimento: 6 porções ou mais

Ingredientes:
1 lata grande de peras em compota ou 6 peras grandes descascadas, cortadas ao meio e preparadas em compota
1 laranja de tamanho médio
8 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
4 cálices de kirsch
1 cálice de conhaque
1 colher (sopa) de Campari
1 vidro de cerejas em calda

Modo de fazer:
Escorra as peras numa peneira. Descasque a laranja e esprema o caldo. Derreta a manteiga em fogo brando, numa frigideira grande. Coloque o açúcar, algumas tirinhas de casca de laranja e o suco de laranja. Deixe derreter tudo. Junte as peras com as cerejas e a calda no molho fervente e, depois de 2 minutos, vire uma de cada vez. Regue tudo com as três bebidas misturadas, acenda e deixe flambar. Sirva, assim que o fogo apagar e acompanhe com sorvete de baunilha ou morango.

Pudim de castanhas para o Natal

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
8 gemas
250 gramas de açúcar
1 colher (chá) de maisena

4 xícaras (chá) de leite
1 colher (café) de essência de baunilha
200 gramas de castanhas portuguesas cozidas e passadas numa peneira
100 gramas de uva-passa sem sementes
100 gramas de frutas cristalizadas picadas e deixadas em infusão em 1/2 xícara (café) de licor de cacau
150 gramas de creme chantilly
4 folhas de gelatina branca
4 claras

Modo de fazer:
Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar e depois junte a maisena e o leite quente. Leve ao fogo, mexendo sempre até cozinhar as gemas, tomando o cuidado para não talhar (se talhar, leve o creme ao liquidificador, bata bem e volte ao fogo). Deixe esfriar, junte a baunilha, as castanhas, as passas e as frutas com licor de cacau. Adicione o creme chantilly, as folhas de gelatina dissolvidas em 1/2 xícara (chá) de água fria e depois dissolvidas no fogo sem deixar que ferva. Mexa bem, junte as claras em neve. Coloque em fôrma untada com óleo de milho e leve à geladeira, de véspera. Desenforme, cubra com chantilly e alguns marrons glacês, decorando a seu gosto.

Pudim de chocolate

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1/2 litro de leite
5 gemas
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
7 folhas de gelatina branca
1 xícara (chá) de água fervente
250 gramas de creme de chantilly
manteiga para untar

Para decorar
1 xícara (chá) de creme chantilly
10 cerejas em calda escorridas

Modo de fazer:
Dissolva o chocolate no leite frio. Leve ao fogo para esquentar. Enquanto isso, bata uma gemada, bem clara, com as gemas e o açúcar, por 5 minutos. Junte a baunilha e derrame tudo na mistura quente de leite e chocolate. Leve ao fogo para engrossar, em fogo brando, sem ferver. Dissolva a gelatina na água quente e acrescente à mistura já fria. Misture bem e deixe esfriar. Adicione o chantilly, mexendo delicadamente. Unte com manteiga uma fôrma canelada para pudim e despeje nela a mistura. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e decore com o creme chantilly e cerejas.

Pudim de mamão

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
4 xícaras (chá) ou 700 gramas de mamão maduro
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
1 xícara (chá) de açúcar

Modo de fazer:
Descasque o mamão e cozinhe com açúcar. Passe por peneira, junte a farinha, a manteiga e os ovos e mexa bem. Leve ao forno em fôrma untada e enfarinhada.

Sorvete com morango

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
8 bolas de sorvete de creme
1/2 caixa de morangos
2 cálices de Cointreau

Modo de fazer:
Bata no liquidificador o sorvete, acrescente os morangos e o licor e continue batendo até atingir uma massa homogênea. Leve ao freezer por uns 20 minutos antes de servir.

Suflê gelado de maçã com castanha

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
500 gramas de maçã descascada e ralada no ralo grosso
6 colheres (sopa) de Bourbon ou conhaque
1/2 xícara (chá) de pirão de castanhas
6 gemas
2/3 de xícara (chá) de açúcar
1/3 de xícara (chá) de água
2 1/2 xícaras (chá) de creme de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de chocolate em pó
castanhas cristalizadas para decorar
creme de Bourbon

Pirão de castanhas
250 gramas de castanhas portuguesas
2 colheres (sopa) de açúcar

Creme de "Bourbon"
5 gemas
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/4 de xícara de Bourbon
1 xícara de creme de leite
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro ou peneirado em peneira fina

Modo de fazer:
Forre o fundo de uma fôrma de suflê (de 1 litro) com papel manteiga e leve à geladeira. Numa tigela, coloque as maçãs, o Bourbon e o pirão de castanhas. Misture bem e ponha na geladeira. Coloque as gemas na tigela da batedeira e bata até esbranquiçar. Numa panela junte o açúcar e a água e leve ao fogo até ferver por 3 minutos, sem mexer. Sem desligar a batedeira, vá acrescentando o açúcar derretido, ainda quente. Bata uns 10 minutos, ou até ficar um creme espesso. Despeje esse creme na tigela com o pirão de castanhas, misture bem e reponha na geladeira. Numa vasilha previamente gelada, bata o creme de chantilly e junte ao creme de castanhas. Mexa bem e transfira a massa para a fôrma de suflê. Leve ao refrigerador por 6 horas, no mínimo. Para desenformar, puxe devagar as pontas do papel manteiga, virando o suflê sobre um prato redondo. Volte ao refrigerador por mais 10 minutos. Remova o papel e polvilhe a superfície do suflê com o chocolate em pó. Enfeite a volta com as castanhas cristalizadas e sirva com o creme "Bourbon" à parte.

Pirão de castanhas
Coloque as castanhas numa panela, cubra com água e cozinhe em fogo alto até amolecer. Deixe esfriar na própria água. Descasque e passe no espremedor de batatas. Junte o açúcar e misture bem

Creme de "Bourbon"
Bata bem o açúcar e as gemas e leve ao fogo em banho-maria, batendo até que o creme fique espesso e de cor amarelo claro (mais ou menos 10 minutos). Despeje o creme numa tigela e adicione a metade do Bourbon. Misture bem e leve à geladeira até esfriar bem. Bata o creme de leite, junte o açúcar de confeiteiro até dar o ponto espesso de chantilly. Junte o creme da geladeira, o creme de chantilly e o resto do Bourbon. Misture bem. Guarde na geladeira.

Tiramisu

Rendimento: 8 ou mais porções

Ingredientes:
5 gemas
1/4 de xícara (chá) de açúcar
1 1/4 de xícara (chá) de queijo catupiry
1 xícara (chá) de creme de leite
9 biscoitos champanhe
3/4 de xícara (chá) de café bem forte
1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó (mais ou menos)

Modo de fazer:
Bata o açúcar e as gemas até conseguir uma mistura bem cremosa. Sem parar de bater, junte o catupiry até obter uma consistência homogênea. À parte, bata o creme de leite e junte à mistura. Passe cada biscoito no café e arrume-os num pirex. Cubra com a mistura cremosa, alisando a superfície. Polvilhe com o chocolate em pó peneirado e leve à geladeira.

Torta de coco João Luiz Monteiro

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
Massa
2 xícaras (café) de leite frio
2 xícaras (café) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de banha
2 gemas
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheios
Creme de leite condensado
1/2 litro de leite
1/2 lata de leite condensado
1 gema
1 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de maisena

Creme de coco
2 xícaras (chá) de açúcar
1 1/2 xícara (chá) de água
1 coco ralado
2 gemas
baunilha a gosto

Modo de fazer:
Massa
Amasse bem e deixe descansar por 1/2 hora.

Creme de leite condensado
Misture tudo e leve ao fogo para engrossar (menos o creme de leite, que deverá ser adicionado depois de pronto o creme). Reserve.

Creme de coco
Faça uma calda em ponto mole com o açúcar e a água, junte o coco e 1/2 lata de leite condensado, deixe cozinhar 5 minutos em fogo brando, tire do fogo, deixe esfriar, junte as gemas e a baunilha.

Maneira de montar
Abra a massa, forre com ela o pirex, asse e deixe esfriar. Despeje sobre ela o creme de leite condensado e depois o creme de coco. Leve ao forno até dourar.

Torta de chocolate com coco

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
Massa
1 pacote de Flococo (100 gramas) umidecido com um pouco de água morna ou leite
1 colher (sopa) de margarina
8 colheres (sopa) de chocolate em pó
6 colheres de açúcar
6 ovos
2 colheres (chá) de fermento em pó

Calda
1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de margarina

Modo de fazer:
Ligue o forno. Enquanto isso, coloque numa tigela todos os ingredientes da massa, pela ordem, e misture muito bem. Despeje numa fôrma untada e leve ao forno quente por 25 minutos. Sobre a massa assada, ainda quente, despeje a calda.

Calda
Coloque os ingredientes numa panela e leve ao fogo mexendo bem para engrossar (o ponto é de brigadeiro meio mole). Sobre a calda, raspas de chocolate em barra.

Torta de frutas saborosa

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
6 claras em neve
500 gramas de chantilly
1 lata de abacaxi em calda
1 lata de pessego em calda
1 xícara (chá) de amêndoas moídas
6 gemas

Modo de fazer:
Bata bem as gemas com o açúcar. Junte a farinha peneirada, misture bem e adicione a manteiga derretida. Torne a misturar e junte as claras em neve, mexendo delicadamente. Despeje numa fôrma para tortas, de aro removível, untada e enfarinhada, e leve a assar em forno médio por uns 40 minutos. Assada, espere esfriar e desenforme no prato em que irá servi-la. Cubra com farta camada de chantilly e disponha em cima, intercaladas, as frutas cortadas em fatias e bem escorridas. Para completar a decoração, coloque ao redor as amêndoas moídas.

Torta de maçã à americana

Rendimento: 6 a 8 porções

Ingredientes:
Massa
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de sal
2/3 de xícara (chá) de gordura vegetal
1 1/2 a 3 colheres (sopa) de água gelada

Recheio
5 a 6 maçãs maduras (600 gramas)
1/2 a 2/3 de xícara (chá) e 1 1/2 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de noz-moscada
1 1/2 colher (sopa) de farinha e trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
caldo de 1/2 limão (opcional)
1 colher (sopa) de leite ou 1 ovo batido

Modo de fazer:
Coloque a farinha na batedeira e junte o sal e a gordura vegetal em pedaços. Comece a bater, juntando a água aos poucos, até formar uma massa homogênea. Retire a massa da batedeira, faça uma bola e embrulhe em papel alumínio ou papel manteiga, e deixe repousar na geladeira por 1 hora.

Recheio
Divida a massa em 2 partes. Com a metade, cubra uma assadeira redonda. Misture a farinha de trigo com 1 1/2 colher (sopa) de açúcar e salpique a massa aberta. Corte as maçãs em meia-lua fina e coloque numa tigela onde já tenha colocado 1/2 xícara (chá) de açúcar, a canela e a noz-moscada, mexendo com cuidado para não quebrar. Despeje essa mistura sobre a massa, espalhe a manteiga cortada em pedacinhos e, finalmente, o caldo de limão. Abra a outra metade da massa umidecida com um pouco de água e cubra o recheio, apertando bem as beiradas. Com uma faca, faça pequenos cortes espalhados pela massa de cobertura, para sair o vapor. Pincele com leite ou ovo batido. Leve ao forno a 220°C por 10 minutos, passe para 200°C e deixe mais 35 a 50 minutos. Sirva quente ou fria.

Torta de maçã à francesa

Rendimento: 6 a 8 porções

Ingredientes:
Massa
12 colheres (sopa) de manteiga gelada
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
2 a 3 colheres (sopa) de água gelada

Recheio
5 maçãs cortadas em meia-lua fina e passadas por açúcar (1/2 xícara)

2 colheres (sopa) de manteiga
1/3 de xícara (chá) de geléia de maçã.

Modo de fazer:
Corte a manteiga em pedacinhos, coloque na batedeira com o açúcar e a farinha. Comece a bater e vá juntando a água gelada, aos poucos, apenas o bastante para obter uma massa homogênea. Faça uma bola, embrulhe em papel alumínio ou papel manteiga e deixe na geladeira por 30 minutos ou mais.

Recheio
Arrume a massa em assadeira redonda, cubra com as fatias de maçã, formando um círculo de fora para dentro. Espalhe a manteiga em pedacinhos. Asse em forno quente durante 15 minutos. Reduza a temperatura para 180ºC e asse mais 15 minutos. Derreta a geléia de maçã numa panela e espalhe sobre a torta ainda quente. Esta torta pode ser servida fria ou quente.

Torta de maçã Isabel Wey

Rendimento: 10 porções

Ingredientes:
Massa
10 colheres de farinha de trigo
5 colheres de açúcar
1 colherinha de fermento em pó
1 ovo bem grande
1 colher (bem cheia) de manteiga

Cobertura
2 maçãs verdes cortadas em meia lua bem fina, passadas em açúcar e deixadas repousando 2 horas.

Vidrado
1 copo de caldo de laranja coado
1 colher (sobremesa) de araruta
açúcar a gosto

Modo de fazer:
Amasse bem, abra e forre a fôrma. Leve ao forno para assar. Depois cubra com o seguinte recheio: leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar, 600 mililitros de leite, 1 lata de leite condensado, 8 gemas passadas por peneira, 4 colheres de maisena e 1 colherinha de essência de baunilha. Despeje sobre a massa já assada.

Cobertura
Escorra e decore toda a superfície da torta.

Vidrado
Leve ao fogo para engrossar o caldo de laranja, a araruta e o açúcar. Despeje ainda quente sobre as maçãs já colocadas sobre a torta.

Torta de merengue

Rendimento: 8 a 10 porções

Ingredientes:
Merengue
4 claras
24 colheres (sopa) de glaçúcar (cerca de 300 gramas)
1 colher (sopa) de vinagre

Recheio
2 xícaras (chá) de leite
4 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 vidro de leite de coco
1 colher (chá) de açúcar vanile
1 lata de creme de leite
3 colheres (sopa) de manteiga

Modo de fazer:
Bata as claras em neve, junte, aos poucos, 16 colheres de glaçúcar e, sempre batendo, coloque o vinagre. Termine de juntar o glaçúcar, aos poucos e continue batendo, até obter o ponto de suspiro bem firme. Divida em 2 partes iguais e asse em 2 fôrmas desmontáveis, do mesmo tamanho, untadas e forradas de papel alumínio também untado. Asse em forno fraco (100ºC) por 55 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Recheio
Bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes e leve ao fogo para engrossar. Tire do fogo e deixe no refrigerador para gelar. Na tigela grande da batedeira, coloque o creme gelado e vá juntando, aos poucos, o creme de leite e a manteiga, até obter uma consistência cremosa. Deixe gelar novamente e depois recheie os merengues. Sirva gelado.

Torta de mousse de chocolate

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
250 gramas de chocolate amargo
250 gramas de manteiga cortada em cubinhos
8 gemas
1 1/4 de xícara (chá) de açúcar
5 claras
1 colher (sopa) de chocolate em pó
1 colher (chá) de açúcar de confeiteiro

Modo de fazer:
Coloque o chocolate picado e a manteiga numa panelinha e leve-a, ao fogo alto, em banho-maria. Quando ferver, abaixe o fogo e mexa até derreter o chocolate. Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar, adicione o chocolate derretido e bata mais um pouco. Bata as claras em neve mole e junte a metade à massa e bata até que se incorpore. Junte, então, a outra metade das claras e misture ligeiramente. Numa assadeira desmontável de 18 centímetros untada e enfarinhada, coloque até a altura de 3/4 da fôrma, a massa, reservando o restante para usar como recheio e cobertura. Asse por mais ou menos 75 minutos a 120ºC. Quando a torta estiver pronta, deixe-a descansar 10 minutos. Recheie e cubra com o creme que sobrou. Coloque o chocolate em pó numa peneira pequena e peneire-o sobre toda a superfície da torta. Leve-a à geladeira por 1 hora. Retire da geladeira e peneire sobre sua superfície o açúcar de confeiteiro.

Torta de papo-de-anjo

Rendimento: 10 porções ou mais

Ingredientes:
Massa
18 gemas com as claras finas

Calda
1/2 quilo de açúcar cristalizado
1 fava de baunilha

Ovos moles com coco e nozes
6 gemas
6 colheres (sopa, bem cheia) de açúcar
1 vidro de leite de coco
1 xícara (cheia) de nozes raladas

Doce de damasco
250 gramas de damascos
250 gramas de açúcar cristalizado
1 cálice grande de vinho do Porto

Modo de fazer:
Doce de damasco
De véspera, deixe os damascos de molho em 1 litro de água. No outro dia, leve ao fogo (damascos e água) e deixe cozinhar brandamente até que os frutos fiquem bem cozidos e quase sem água. Feito isso, passe pelo liquidificador ou peneira. Misture o damasco com o açúcar e leve ao fogo brando. Mexa sempre até o ponto de geléia. Adicione o vinho do Porto e continue a mexer até tomar ponto novamente (creme espesso). Retire do fogo e deixe esfriar.

Ovos moles com coco e nozes
Faça com 12 colheres (sopa) de açúcar e 1/2 xícara de água uma calda em ponto de pasta. Retire do fogo e deixe esfriar sem mexer. Junte as gemas passadas pela peneira e misturadas com o leite de coco. Torne a levar ao fogo, mexa sempre até engrossar e adicione as nozes raladas. Continue a mexer até o doce ficar cremoso. Retire do fogo e deixe esfriar.

Papo-de-anjo
Bata na batedeira as gemas com as claras finas até obter creme leve com o dobro de volume. Distribua a massa em 3 fôrmas redondas e lisas (nº 24), bem untadas com manteiga. Leve para assar em forno brando. Retire do forno e depois de mornos desenforme com cuidado. Cozinhe lentamente os papos-de-anjo, um de cada vez, em calda fervente, preparada previamente com 1 quilo de açúcar, 1 litro de água e a fava de baunilha (ponto de fio). Conforme forem cozinhando os papos, retire com o auxílio da escumadeira e coloque em pratos separados.

Maneira de arrumar a torta
Arrume um papo-de-anjo no centro de um prato, espalhe por cima levíssima camada de doce de damasco e depois outra de ovos moles. Coloque o segundo papo-de-anjo e proceda da mesma forma. Termine a arrumação com o terceiro papo-de-anjo, cubra com ovos moles e recubra com o restante do doce de damasco. Enfeite com cerejas, nozes e fios de ovos.

Torta de queijo com goiaba em calda

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
Massa
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
2 gemas
1/2 xícara (chá) de água

Recheio
2 xícaras (chá) de queijo mineiro fresco, ralado
2 xícaras (chá) de goiaba em calda, bem escorrida e picada

Modo de fazer:
Misture a farinha com o sal, as gemas e a água e faça uma massa bem lisa. Abra a massa e sobre ela coloque o seguinte: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo e 2 tabletes (de 100 gramas) de margarina e 1 pitada de sal. Misture esses ingredientes com as pontas dos dedos até obter uma espécie de farofa, que é esparramada sobre a massa aberta. Enrole como se

fosse rocambole e torne a abrir com a espessura de 1 centímetro. Com essa massa forre o fundo e os lados de fôrma bem untada, aparando as bordas que devem ser reservadas para enfeitar.

Recheio
Distribua o queijo sobre a massa, cubra com as goiabas e enfeite com tiras da massa que sobrou. Leve ao forno pré-aquecido (200ºC) por 15 ou 20 minutos. Pode ser servida quente ou fria.

Torta crocante de chocolate

Rendimento: 6 a 7 porções

Ingredientes:
200 gramas de manteiga
5 ovos
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 pacote de açúcar de baunilha
500 gramas de açúcar de confeiteiro
1 xícara (chá) de nozes picadas
2 colheres (sopa) de rum ou conhaque
500 gramas de filhoses (ou bolachas waffer recheadas de limão)

Modo de fazer:
Bata a manteiga na batedeira e vá agregando os ovos, um a um, batendo bastante. Coloque a baunilha, o chocolate, o açúcar de confeiteiro e o rum. Bata bem. Misture, sem bater, os filhoses e as nozes picadas.

Torta diamante negro

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
Massa
6 ovos
12 colheres (sopa) de água
2 xícaras (chá) de açúcar
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio
200 gramas de damasco seco
200 gramas de açúcar

Modo de fazer:
Bata as gemas até esbranquiçar, junte a água, colher por colher e, sempre batendo, adicione o açúcar, aos poucos; em seguida, junte a farinha peneirada com o chocolate em pó, o fermento e, por último, as claras em neve, misturando bem. Unte uma fôrma de 30 centímetros de diâmetro, untada e enfarinhada, despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido e médio, por 40 minutos. Depois de fria, corte-a ao meio, recheie, sobreponha a outra parte e cubra com creme chantilly ou como preferir.

Recheio
Lave os damascos e deixe de molho em água suficiente para cobri-los, por 8 horas. Em seguida, leve os damascos ao fogo, com a água em que ficaram de molho e o açúcar. Deixe apurar até que fiquem com a consistência de uma geléia. Empregue depois de frio.

Torta mousseline de queijo e cerejas

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
Massa
125 gramas de manteiga
100 gramas de açúcar
2 gemas
1 pitada de sal
farinha de trigo necessária
açúcar de confeiteiro para polvilhar a torta

Recheio
600 gramas de ricota
1/2 litro de creme de leite
2 vidros de cerejas em compota
10 folhas de gelatina branca
3 gemas
suco e casca ralada de 1 limão pequeno
200 gramas de açúcar

Modo de fazer:
Massa
Bata em creme a manteiga com as gemas, o sal e o açúcar. Sempre mexendo com as pontas dos dedos e depois amassando, vá adicionando farinha peneirada em quantidade necessária para formar massa de boa consistência que não pegue às mãos. Trabalhe a massa pouco e rapidamente; coloque numa tigela, cubra e deixe repousar por 1 hora na geladeira. Feito isso abra a massa em dois círculos de 24 centímetros de circunferência, isto é, do tamanho da fôrma de fundo removível. Coloque os círculos de massa num tabuleiro grande (fure a massa com um palito, a fim de não estufar). Leve ao forno quente para assar. Estando a massa assada e dourada, retire do forno. Tome uma das bases de massa ainda quente e corte em 12 pedaços iguais, deixe esfriar. Coloque a outra base dentro da fôrma de fundo removível.

Musseline de ricota e cerejas
Escorra a calda dos 2 vidros de cerejas e meça 3/4 de xícara. Corte as gelatinas em pedacinhos e junte a calda das cerejas reservadas. Deixe de molho por meia hora e leve ao fogo para derreter em banho-maria. Retire do fogo, passe por peneira e deixe amornar. Bata as 3 claras em neve e, sempre batendo, junte as 3 gemas, depois as 200 gramas de açúcar, 1 colher (sopa) de suco de limão, 1 colher (chá) de casca ralada de limão. Sempre batendo, vá adicionando a gelatina derretida, a ricota passada em peneira fina e por último, o creme de leite.

Arrumação da torta
Corte ao meio todas as cerejas contidas em um vidro e arrume sobre a massa que está na fôrma. Com cuidado, distribua a musselina sobre as frutas; conserve na geladeira por 2 horas. Quando estiver firme e gelada, retire, coloque em um prato e desprenda o aro. Cubra a parte de cima da torta com os pedaços de massa, de maneira a formar um círculo completo. Polvilhe com açúcar impalpável ou de confeiteiro. Enfeite com as cerejas restantes. Conserve na geladeira até o dia seguinte.

Nota: É necessário muito cuidado para cortar o círculo superior da torta, assim como ao passar o outro para a fôrma.

Torta para Páscoa

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
Massa
8 ovos
8 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de chocolate em pó solúvel
1 xícara (chá) de nozes picadas

Cobertura
1 lata de creme de leite
1 tablete (200 gramas) de chocolate meio amargo picado

Modo de fazer:
Bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar e continue batendo até obter um creme fofo; misture levemente a farinha peneirada com o chocolate e o fermento. Coloque em fôrma redonda para torta, untada e enfarinhada e asse em forno médio (180º) por 35 minutos. Deixe esfriar.
Para rechear, leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e as gemas, mexendo até desprender do fundo da panela. Retire do fogo e junte o chocolate em pó. Acrescente as nozes picadas e misture bem. Só use depois que esfriar.
Para a cobertura, despeje o creme de leite em uma tigela refratária e leve ao fogo, em banho-maria em uma frigideira, mexendo sempre até que a água ferva. Desligue o fogo e misture o chocolate. Mexa até formar um creme homogêneo. Aplique depois de frio. Decore com ovinhos de chocolate forrados de papel laminado colorido.