Doce Panela

quarta-feira, 17 de outubro de 2012

Torta de Limão com Ganache de Chocolate





Gosto de torta de limão desde criança. Me recordo quando meu pai chegava de viagem e muitas vezes havia passado em uma casa de tortas alemãs que havia na estrada e sempre trazia uma torta de limão. A torta que ele trazia era bem diferente desta, era aquela mais tradicional que leva merengue na cobertura, mas me lembro do sabor dela, fantástico.
Essa torta de limão aprendi quando assistia as receitas que o Álvaro Rodrigues fazia na TV (sim, eu amava ver ele cozinhando e até hoje sou fã das receitas dele, por que todas, sempre dão certo e ficam perfeitas). Aos tempos adaptei alguns detalhes da torta, por que como já disse, gosto de receitas que possa fazer rapidinho.
Ai vai a receita e além de prática é saborosa.

Torta de Limão com Ganache de Chocolate

Massa Biscuit
200gramas de bolacha maizena trituradas
3 colheres de margarina

Ganache de chocolate branco
1 lata de creme de leite
200 gramas de chocolate branco

Creme de limão
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
suco de 3 a 4 limões

Cobertura
1 caixinha de chantilly (utilizo aquela caixinha da Amélia)

Modo de preparo

Massa Biscuit
Triture a bolacha de maizena (detalhe, prefiro fazer no multiprocessador e não deixar a bolacha ficar como farinha, pois quando isso acontece a base não fica tão gostosa). Acrescente a margarina e coloque em uma forma, de preferência

Receba Novidades Por E-Mail

Email address... Submit

Pesquisar este blog

Pesquisar

Receitas Populares

 Bolo Kit Kat com Mousse Chocolate e Morangos

 Bolo Trufado de Chocolate

 Petiscos de Parmesão

 Bolo Prestígio

 Torta de Limão com Ganache de Chocolate

Arquivo

► 2015 (7)
► 2014 (34)
► 2013 (14)
▼ 2012 (23)
► Dezembro (2)
► Novembro (2)
▼ Outubro (4)
Fatia Hungara
Pudim de Leite Condensado
Focaccia de Campagna
Torta de Limão com Ganache de Chocolate
► Setembro (3)
► Agosto (9)
► Julho (3)

desmontável. Leve para assar até que fique ligeiramente dourada (cuidado, se assar demais ficará com um gosto não muito agradável)

Ganache
Leve os ingredientes ao fogo. Quando o creme de leite aquecer, apague o fogo e mexa até que o chocolate esteja totalmente derretido. Reserve.

Creme de limão
Misture todos os ingrediente e reserve

Montagem:
Coloque o ganache sobre a massa biscuit que já deverá estar em temperatura ambiente ou fria. Leve para gelar por uns 15 minutos. Com cuidado, coloque sobre o ganache o creme de limão e por fim cubra com o chantilly. Leve para gelar. Decore a gosto e sirva gelada.

G+1 Recomende isto no Google

Nenhum comentário:

Postar um comentário

Digite seu comentário...

Comentar como: Conta do Goog

Publicar Visualizar

Postagem mais recente Página inicial Postagem mais antiga

Assinar: Postar comentários (Atom)

Modelo Ethereal. Tecnologia do Blogger.