

SILVIA NICOLAU

TORTA DE PALHA ITALIANA

Aula transmitida ao vivo pelo YouTube no dia 23/05/2022

Rendimento: 1 unidade 20cm/ 1,7kg aproximadamente
Validade: 5 dias em temperatura ambiente/ 10 dias refrigerada

MASSA
Ingredientes
250g de farinha de bolo (retalhos de bolos triturados) ou biscoito maisena triturado
2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% [14g]
Manteiga ou margarina sem sal derretida o quanto baste [de 60g a 100g aproximadamente]
Modo de preparo
Coloque a farinha de bolo (ou o biscoito triturado) em uma tigela e adicione o chocolate em pó peneirado.
Vá adicionando manteiga derretida aos poucos e mexendo até obter uma farofa úmida. Obs.: a farinha de bolo, por ser mais úmida, necessita menos quantidade de manteiga do que o biscoito.
Utilize uma forma redonda de fundo falso, de 20x6cm. Forre o fundo e as laterais da forma redonda com essa farofa, compactando bem para facilitar na hora de desenformar.

PALHA ITALIANA
2 latas de leite condensado [790g]
1/3 xícara (chá) de chocolate em pó 50% [35g]
1 caixinha de creme de leite [200g]
200g de chocolate meio amargo
200g de biscoitos maisena quebrados em pedaços pequenos
Modo de preparo
Utilize um recipiente apropriado para micro-ondas.
Coloque um pouco de leite condensado na tigela junto com o chocolate em pó peneirado e misture bem.
Junte o restante do leite condensado e o creme de leite.
Cozinhe por seis minutos em potência alta.
Retire, mexa e cozinhe por mais seis minutos, dessa vez em potência média. Retire, mexa, junte o chocolate meio amargo picado, misture bem e cozinhe por mais seis minutos, novamente em potência média. Retire do micro-ondas, mexa vigorosamente e junte os biscoitos quebrados.
Despeje o recheio dentro da casquinha da torta.
Deixe a torta esfriar para desenformar. Se for esfriar em temperatura ambiente, deixe preferencialmente de um dia para o outro. Se for na geladeira, no mínimo por seis horas.
Desenforme a torta sobre um prato, retirando o aro e o fundo da forma.

DECORAÇÃO
50g de biscoito maizena
70g de chocolate meio amargo
Farelos de biscoito
Modo de preparo
Quebre os biscoitos em pedaços pequenos. Separe os pedaços dos farelos (reserve os farelos).
Derreta e faça a temperagem do chocolate conforme instruções do rótulo. Transfira para uma tigela.
Despeje os biscoitos quebrados na tigela com chocolate.
Mexa com uma espátula até que todos os pedaços estejam cobertos com chocolate.
Acomode-os sobre uma bandeja forrada com papel manteiga e afaste-os para que cristalizem separados uns dos outros. Antes que o chocolate cristalize completamente, polvilhe com o farelo reservado.
Leve à geladeira por alguns minutos para que o chocolate cristalize completamente.
Utilize na decoração da torta.