



COM 50 RECEITAS DELICIOSAS



AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma deste livro através de qualquer meio digital ou impresso sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização do conteúdo descrito neste ebook

AVISO LEGAL.....	2
TORTA DE BROWNIE.....	5
TORTA HOLANDESA DE FRUTAS VERMELHAS.....	8
TORTA MUSSELINE DE CHOCOLATE.....	11
TORTA FÁCIL DE COCO COM DOCE DE LEITE.....	15
RECEITA DE TORTA DE DOCE DE LEITE E CHOCOLATE.....	18
TORTA DE CAFÉ COM CALDA FUDGE.....	21
TORTA DE MAÇÃ COM CREME INGLÊS.....	24
TORTA CLÁSSICA DE MORANGO.....	27
TORTA DE BANANA E CHOCOLATE.....	30
TORTA TROPICAL DE ABACAXI.....	33
TORTA CROCANTE DE DOCE DE LEITE.....	36
TORTA DE CHOCOLATE BRANCO TRUFADA.....	39
TORTA DE RICOTA E FRAMBOESA.....	42
TORTA DE LARANJA E MERENGUE.....	45
BANOFFEE.....	48
TORTA DE CARAMELO.....	50
TORTA DE MARSHMALLOW.....	52
TORTA NAPOLITANA.....	55
TORTA DE ABACAXI COM COCO.....	58

TORTA SUFLÊ DE LIMÃO.....	60
TORTA DE OREO.....	62
TORTA DE PUDIM.....	65
TORTA DE LIMÃO TAITI.....	68
TORTA DE GELATINA.....	70
TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E MORANGO.....	72
TORTA DE NOZES E PÊSSEGO.....	75
TORTA DE BIS.....	77
TORTA DE CEREJA.....	80
TORTA TRANÇADA DE BANANA E MAÇÃ COM CANELA.....	82
TORTA DE NOZ-PECÃ.....	84
TORTA DE AMENDOIM, DOCE DE LEITE E CHOCOLATE.....	87
TORTA MERENGUE DE CHOCOLATE.....	90
TORTA COM CHOCOLATE, SORVETE E MORANGO.....	92
TORTA DE BISCOITO.....	95
TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE.....	97
TORTA DE SORVETE.....	99
TORTA SORVETE DE CHOCOLATE COM PÉ DE MOLEQUE.....	102
TORTA HOLANDESA.....	105
CHEESECAKE DE CHOCOLATE COM CEREJA.....	108

TORTA DE NUTELLA.....	110
TORTA DE LEITE NINHO COM NUTELLA.....	113
TORTA COOKIE COM NUTELLA.....	115
TORTA DE MARACUJÁ.....	117
TORTA DE ABACAXI GELADA.....	120
TORTA DE SNICKERS.....	122
TORTA TWIX.....	126
TORTA DE PAÇOCA.....	129
TORTA DE IOGURTE GREGO COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS.....	132
TORTA DE OVOMALTINE.....	135
TORTA DE FRAMBOESA E CHOCOLATE.....	137
CHEESECAKE DE BISCOFF DE MIRTILO.....	140
TORTA DE PISTACHE.....	144
TORTA DE MERENGUE ALTO DE LIMÃO.....	146
TORTA DE CÔCO TRIPLO.....	151
TORTA ARCO-ÍRIS.....	156
TORTA CHEESECAKE VEGANA DE PISTACHE.....	159
TORTA DE SPRITE.....	162



TORTA DE BROWNIE

Ingredientes

08 porções

Crosta:

- 1 ½ xícara (chá) de Chocolate Meio Amargo (240 g)
- ½ tablete de manteiga (100 g)
- 3 ovos
- 1/3 xícara (chá) de açúcar refinado (75 g)
- 1/3 xícara (chá) de açúcar mascavo (70 g)

- ½ xícara (chá) de farinha de trigo (70 g)
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- Recheio:
- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso (250 g)

Cobertura:

- ½ xícara (chá) creme de leite UHT (120 g)
- 180 g de Chocolate Meio Amargo
- Decoração:
- 1 colher de chá Cacau em Pó 100%, para polvilhar (3 g)

Instruções

Comece pela massa:

leve ao micro-ondas (potência 50%) o chocolate e a manteiga, mexendo a cada 30 segundos até derreter completamente. Com um fouet, bata os ovos com os dois tipos de açúcar por 1 minuto. Adicione o chocolate derretido com a manteiga e bata até homogeneizar. Adicione a farinha, o bicarbonato e misture bem. Transfira para uma forma redonda, untada e forrada com papel manteiga. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 45 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco. Deixe esfriar.

Monte a torta:

corte um círculo no centro do brownie, e retire a massa com uma colher, deixando 3 cm de espaço nas bordas e no fundo. Coloque metade do doce de leite sobre o fundo da massa, cubra com os farelos brownie, e repita este processo para fazer a segunda camada.

Faça a cobertura e finalização: leve ao micro-ondas o creme de leite e o chocolate (potência 50%), mexendo a cada 30 segundos até obter uma ganache homogênea. Leve a geladeira por 1 hora para ganhar consistência própria para espatular e cubra as laterais e superfície do brownie. Polvilhe o cacau em pó para finalizar.



TORTA HOLANDESA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

Base

- 200 g de granola
- 100 g de margarina derretida
- 1 pacote de biscoitos cobertos com chocolate (130 g)

Creme

- 100 g de margarina

- 4 colheres (sopa) de açúcar (80 g)
- 1 lata de leite condensado
- 2 e 1/2 caixinhas de creme de leite (500 g)
- 1 envelope de gelatina em pó incolor (12 g) hidratada e derretida em 5 colheres (sopa) de água (75 ml) no micro-ondas (20 segundos)
- 6 colheres (sopa) de geleia de frutas vermelhas (90 g)

Cobertura

- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- Frutas vermelhas (amora, framboesa, blueberry), rolinhos de chocolate e açúcar de confeiteiro para decorar (opcional)

Instruções

Base

Misture a granola com a margarina derretida.

Forre a base de uma fôrma de fundo removível ou aro (20 cm de diâmetro x 6 cm de altura).

Pressione com as costas de uma colher para compactar.

Forre a lateral da fôrma com os biscoitos cobertos com chocolate, deixando a parte do chocolate voltada para o aro, e leve à geladeira por 20 minutos.

Creme

Manualmente, bata a margarina com o açúcar até obter um creme claro e homogêneo.

Adicione o leite condensado e continue batendo para misturar tudo muito bem.

Junte o creme de leite e misture. Agregue a gelatina derretida ainda quente.

Com cuidado, preencha a torta e cubra com uma camada fina de geleia.

Leve à geladeira por no mínimo 3 horas ou até firmar.

Cobertura

Derreta o chocolate no micro-ondas e junte o creme de leite até obter um creme liso e brilhante.

Deixe esfriar, espalhe sobre a torta e leve novamente à geladeira até firmar antes de desenformar.

Se desejar, decore com frutas vermelhas, rolinhos de chocolate e açúcar de confeiteiro.



TORTA MUSSELINE DE CHOCOLATE

Ingredientes

08 porções

Massa

- 4 gemas (80 g)
- 6 colheres (sopa) de açúcar (120 g)
- 50 g de manteiga derretida
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada (45 g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (25 g)

- 3 colheres (sopa) de cacau em pó (45 g)
- 4 claras grandes em neve (160 g)

Creme

- 2 colheres (sopa) de amido de milho (50 g)
- 500 ml de leite
- 8 colheres (sopa) de açúcar (160 g)
- 4 gemas peneiradas (80 g)
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente

Calda

- 120 g de chocolate meio amargo picado
- ½ xícara (chá) de leite (120 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga (15 g)

Chantilly de chocolate

- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó (90 g)
- 3 colheres (sopa) cheias de água (50 ml)
- 1 xícara (chá) rasa de creme de leite fresco gelado (200 ml)
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro (15 g)
- Cacau em pó para polvilhar

Instruções

Massa

Bata bem as gemas com o açúcar na batedeira e, sem bater, incorpore os demais ingredientes.

Despeje em fôrma quadrada (20 cm) untada e enfarinhada.

Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 25 minutos ou até firmar.

Creme

Dilua o amido no leite, junte o açúcar e a gema peneirada e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

Fora do fogo, agregue o chocolate e metade da manteiga e misture até ficar liso.

Leve à geladeira e, quando esfriar completamente, bata com a manteiga restante na batedeira até ficar leve e aveludado.

Calda

Derreta o chocolate com o leite em banho-maria.

Fora do fogo, agregue a manteiga. Reserve até esfriar e espessar levemente.

Chantilly de chocolate

Dissolva o chocolate na água e reserve.

Bata o creme de leite com o açúcar na batedeira até espessar e, aos poucos, incorpore o chocolate.

Montagem

Corte a massa já fria em 2 camadas e, na mesma fôrma em que assou forrada com papel-alumínio (deixe sobras para facilitar desenformar), encaixe um quadrado de massa.

Cubra com metade do creme e repita a operação com a massa e o creme restantes.

Nivele a superfície e leve à geladeira por 2 horas antes de desenformar.

Decore com pitangas do chantilly de chocolate (use saco de confeitar com bico liso médio).

Polvilhe cacau em pó e preencha os espaços entre as pitangas com a calda (use cone de papel-manteiga). Sirva em fatias.



TORTA FÁCIL DE COCO COM DOCE DE LEITE

Ingredientes

Rende de 10 porções

Massa

- 100 g de manteiga sem sal derretida
- 1 gema (20 g)
- 2 colheres (sopa) cheias de açúcar (50 g)
- 2 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo (200 g)

Recheio

- 400 g de doce de leite (ou 1 lata de leite condensado cozido na pressão)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/2 xícara (chá) de leite (120 ml)
- 1 ovo grande (60 g)

Cobertura

- 2 pacotes de coco seco ralado (200 g)
- 2 ovos grandes (120 g)
- 2 colheres (sopa) cheias de açúcar (50 g)
- Coco ralado fino ou açúcar de confeitado ou granulado para decorar (opcional)

Instruções

Massa

Misture os ingredientes com a ponta dos dedos até incorporar. A textura é de uma farofa granulosa.

Forre todo o interior de uma fôrma de fundo removível grande (25 cm de diâmetro) ou de forminhas individuais de fundo removível (8,5 cm de diâmetro).

Fure a massa em diversos pontos com um garfo para não estufar enquanto assa.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 20 minutos.

Distribua o recheio, cuidando para não se queimar.

Espalhe a cobertura e leve de volta ao forno, na mesma temperatura, por cerca de 20 minutos ou até dourar(em).

Desenforme fria(s) e, se desejar decorar, cubra metade da(s) fôrma(s) com uma base de papelão ou plástico.

Peneire coco ralado fino ou açúcar de confeiteiro ou granulado.

Retire da base com cuidado e leve para gelar (se preferir, sirva em temperatura ambiente).

Recheio

Misture os ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até formar um creme (uns 5 minutos). Utilize.

Cobertura

Misture muito bem os ingredientes.



RECEITA DE TORTA DE DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

Ingredientes

Rende 4 gelatinas

Base

- 120 g de biscoitos maisena triturados
- 1 colher (café) de canela em pó (1,5 g)
- 70 g de manteiga derretida

Recheio

- 2 latas de leite condensado cozido na pressão por 40 minutos (deixe esfriar completamente para abrir as latas)
- 350 ml de creme de leite fresco gelado batido em picos moles
- 1 envelope de gelatina em pó incolor (12 g) hidratada e derretida em 5 colheres (sopa) de água (75 ml)

Cobertura

- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 150 ml de creme de leite fresco

Instruções

Base

Misture muito bem os ingredientes até obter uma farofa úmida.

Forre a base de uma fôrma de aro removível (22 cm de diâmetro), pressionando para compactar bem. Leve à geladeira por 15 minutos.

Recheio

Bata o leite condensado cozido na batedeira até ficar cremoso.

Acrescente o chantilly, mexendo delicadamente.

Agregue a gelatina derretida ainda quente.

Cobertura

Derreta o chocolate com $\frac{1}{2}$ xícara (chá) do creme de leite até obter uma calda lisa e brilhante. Deixe esfriar, mas sem endurecer.

Montagem

Preencha a torta com o recheio, alise a superfície e leve à geladeira até firmar.

Espalhe a cobertura sobre a torta.

Disponha o creme de leite restante em um cone de papel-manteiga e trace um caracol sobre a torta, iniciando pelo centro e mantendo uma distância de uns 2 cm entre um fio e outro.

Com um palito de churrasco, risque a cobertura ora do centro para a borda, ora da borda para o centro.

Leve à geladeira até firmar antes de desenformar.



TORTA DE CAFÉ COM CALDA FUDGE

Ingredientes

08 porções

Base

- 3 pacotes de biscoitos Negresco triturados (420 g)
- ½ xícara (chá) de manteiga

Recheio

- 2 colheres (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de água
- 2 litros de sorvete de creme

Calda fudge

- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de glucose de milho
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Instruções

Base

Misture o biscoito com a manteiga até obter uma farofa úmida.

Forre a base e a lateral de uma fôrma redonda de fundo removível (23 x 7 cm), pressionando para compactar bem.

Reserve na geladeira enquanto prepara as demais etapas.

Distribua o sorvete sobre a base de biscoito, alisando a superfície.

Leve ao freezer até o completo endurecimento.

Cerca de 5 minutos antes de servir, desenforme a torta em um prato e sirva com a calda fudge.

Recheio

Dilua o café na água e adicione ao sorvete ligeiramente amolecido, mexendo delicadamente com uma espátula. Utilize.

Calda fudge

Derreta a manteiga em fogo médio.

Junte o açúcar mascavo e cozinhe até derreter.

Adicione a glucose e a água e, quando levantar fervura, abaixe o fogo e acrescente o leite condensado.

Misture até homogeneizar e, fora do fogo, agregue a baunilha. Utilize quente.



TORTA DE MAÇÃ COM CREME INGLÊS

Ingredientes

10 porções

Cobertura

- 1 xícara (chá) rasa de farinha de trigo (115 g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar (95 g)
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 85 g de manteiga picada

Massa

- 175 g de manteiga em temperatura ambiente
- 175 g de açúcar
- 3 ovos
- 175 g de farinha de trigo com fermento peneirada
- 3 colheres (sopa) de leite
- Raspas de 1 limão
- 5 maçãs Gala sem casca fatiadas (deixe de molho em suco de limão)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo misturadas com 1 colher (chá) de canela

Creme inglês

- 1 litro de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 5 gemas peneiradas
- 6 colheres (sopa) de açúcar (125 g)

Instruções

Cobertura

Misture os ingredientes com a ponta dos dedos até formar uma massa esfarelada.

Embrulhe em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Massa

Bata a manteiga com o açúcar na batedeira até ficar cremoso.

Adicione os ovos um a um, batendo bem a cada adição, e incorpore a farinha aos poucos, intercalando com o leite.

Sem bater, agregue as raspas de limão.

Forre uma fôrma redonda baixa de fundo removível (23 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.

Distribua a maçã fatiada passada na mistura de farinha e canela e espalhe a cobertura ralada no ralo grosso.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 50 minutos ou até dourar.

Desenforme fria e sirva com o creme inglês (se preferir, reaqueça a torta).

Creme inglês

Misture os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar (não deixe ferver).

Cubra com filme plástico aderido ao creme para não formar película e deixe esfriar.

08



TORTA CLÁSSICA DE MORANGO

Ingredientes

08 porções

Massa

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar (80 g)
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 1 colher (café) de raspas de limão

Creme

- 3 gemas grandes peneiradas
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite (300 ml)
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Geleia de brilho

- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3/4 de xícara (chá) de água (150 ml)
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (café) de corante vermelho em gel

Cobertura

- 2 caixinhas de morangos limpos e secos
- 1/2 xícara (chá) de xerém de castanha de caju

Instruções

Massa

Amasse os ingredientes sem sovar até formar uma bola macia.

Forre a base e a lateral de uma fôrma canelada de fundo removível (cerca de 22 cm de diâmetro x 3 cm de altura).

Fure o fundo em diversos pontos com um garfo.

Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 20 a 25 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e desenforme.

Creme

Misture os ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Despeje em uma tigela e deixe esfriar coberto com filme plástico aderido ao creme para não formar película.

Geleia de brilho

Dissolva o amido na água em uma panela e junte o açúcar e o suco de limão.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Fora do fogo, agregue o corante. Utilize fria.

Montagem

Recheie cuidadosamente a massa com o creme e, por cima, distribua os morangos bem juntos. Cubra tudo com a geleia e salpique a castanha na borda.

Leve à geladeira por 2 horas antes de fatiar e servir.



TORTA DE BANANA E CHOCOLATE

Ingredientes

10 porções

Massa

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento químico
- 1/2 xícara (chá) de açúcar (80 g)
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ovo

Recheio

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água (100 ml)
- 3 bananas-nanicas firmes em rodela de 2 cm de espessura
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite (300 ml)
- 2 e 1/2 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de manteiga

Cobertura

- 50 g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 caixinha de creme de leite

Instruções

Massa

Misture os ingredientes secos, junte a manteiga e o ovo e amasse rapidamente até formar uma bola lisa.

Com a ponta dos dedos, forre todo o interior de uma fôrma redonda de fundo removível (25 cm de diâmetro x 5 cm de altura).

Cubra a massa com um pedaço grande de papel-alumínio e preencha com 1 e 1/2 xícara (chá) de feijões crus (para não estufar enquanto assa).

Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 25 minutos.

Retire o papel com os feijões (você poderá reutilizar os grãos para a mesma finalidade) e leve de volta ao forno por mais 10 a 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar na fôrma.

Recheio

Derreta o açúcar em fogo médio até formar um caramelo claro.

Com cuidado, adicione a água e misture até o caramelo derreter e a calda afinar.

Junte a banana e cozinhe sem deixar desmanchar. Escorra e reserve.

Misture o leite com o amido, o açúcar e o creme de leite e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

Fora do fogo, agregue a baunilha e a manteiga e deixe esfriar coberto com filme plástico em contato com a superfície para não formar película.

Cobertura

Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas até ficar liso e brilhante. Utilize em temperatura ambiente.

Montagem

Arrume as rodela de banana sobre a massa.

Espalhe o creme e alise a superfície com uma espátula.

Por último, distribua a cobertura e leve à geladeira até o momento de servir.



TORTA TROPICAL DE ABACAXI

Ingredientes

08 porções

Base

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 50 g de manteiga gelada picada
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 gema
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Creme de coco

- 2 e ½ xícaras (chá) de leite (500 ml)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- ¾ de xícara (chá) de açúcar
- ¾ de xícara (chá) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de coco seco ralado

Abacaxi assado

- 1 abacaxi pequeno descascado (cerca de 500 g)
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

Merengue

- 2 claras
- ½ xícara (chá) de água (100 ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar

Instruções

Misture a farinha e a manteiga com a ponta dos dedos até formar uma farofa.

Junte o açúcar, o sal e a gema batida com a baunilha e amasse rapidamente até formar uma bola lisa.

Envolva em filme plástico e deixe em repouso na geladeira por 30 minutos.

Estenda a massa e forre a base de uma fôrma de fundo removível (22 x 5 cm).

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) até dourar levemente. Deixe esfriar na fôrma.

Despeje o creme de coco, alise a superfície e leve à geladeira até firmar.

Desenforme a torta no prato de servir e cubra com as fatias de abacaxi e o merengue (se desejar, doure-o com um maçarico culinário).

Mantenha na geladeira até o momento de servir.

Creme de coco

Ferva 1 e ½ xícara (chá) do leite com o leite de coco e o açúcar.

Adicione o amido dissolvido no leite restante e volte ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

Fora do fogo, acrescente o creme de leite e o coco ralado. Utilize morno.

Abacaxi assado

Corte o abacaxi ao meio no sentido do comprimento.

Pincele as metades com o mel misturado com a canela e a manteiga.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) até ficar macio e dourado.

Depois que esfriar, corte em fatias finas e utilize.

Merengue

Reserve as claras na tigela da batedeira.

Misture bem a água com o açúcar em uma panela.

Leve ao fogo médio e deixe ferver, sem mexer, até o ponto de fio.

Despeje lentamente sobre as claras, enquanto bate, até esfriar e formar um merengue firme e brilhante. Utilize.



TORTA CROCANTE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

12 porções

- 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado (350 g)
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 2 latas de creme de leite sem soro em temperatura ambiente
- 100 g de biscoitos maria ou maisena quebrados grosseiramente
- 400 g de doce de leite cremoso

Crocante

- 1 xícara (chá) cheia de açúcar (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de castanhas de caju picadas

Instruções

Bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro e a baunilha na batedeira por uns 10 minutos ou até formar um creme branco.

Sem bater, incorpore delicadamente o creme de leite até ficar homogêneo.

Junte o biscoito e misture até ficar bem envolvido.

Distribua metade do creme em fôrma de fundo removível (20 cm de diâmetro x 7 cm de altura).

Espalhe o doce de leite com saco de confeitar, deixando 1 cm de lateral livre.

Complete com o restante do creme, cubra com filme plástico e leve ao freezer por no mínimo 6 horas.

No momento de servir, desenforme (passe um pano molhado em água quente por fora da fôrma para facilitar) e decore com o crocante.

Crocante

Derreta o açúcar em fogo baixo até formar um caramelo.

Adicione a manteiga e a castanha e misture rapidamente.

Despeje imediatamente em uma bancada de pedra untada ou tapete de silicone e deixe esfriar.

Quebre a placa de caramelo até obter pedaços pequenos e utilize.



TORTA DE CHOCOLATE BRANCO TRUFADA

Ingredientes

10 porções

- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 40 g de chocolate branco derretido

Recheio e cobertura

- 400 g de chocolate branco picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 150 g de queijo minas fresco
- 1/2 envelope de gelatina em pó incolor (6g) hidratada e derretida conforme instruções da embalagem
- Raspas de chocolate ao leite, cerejas e ramos de hortelã para decorar

Instruções

Bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e volumoso.

Sem bater, junte a farinha peneirada e o chocolate derretido.

Despeje em fôrma redonda (22 cm de diâmetro) untada e enfarinhada somente no fundo (para a massa não encolher).

Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 18 minutos. Espere esfriar e desenforme.

Disponha o bolo numa fôrma de fundo removível (22 cm) e cubra com o creme de chocolate.

Leve à geladeira por cerca de 4 horas ou até ficar firme.

Desenforme e decore com raspas de chocolate, cerejas e hortelã. Sirva gelada.

Recheio e cobertura

Leve o chocolate com o creme de leite ao banho-maria e mexa até homogeneizar. Espere esfriar.

Passe o queijo por uma peneira fina e junte ao creme de chocolate.

Incorpore a gelatina e utilize.



TORTA DE RICOTA E FRAMBOESA

Ingredientes

08 porções

Base

- 100 g de biscoitos champanhe
- 100 g de granola tradicional
- 70 g de manteiga derretida no micro-ondas
- Óleo para untar

Recheio

- 350 g de ricota em pedaços

- 1 pote de geleia de framboesa (250 g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (30 ml)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 5 colheres (sopa) de açúcar (100 g)
- 1 caixinha de creme para chantilly gelado (200 ml)
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó incolor (8 g) hidratada e dissolvida em 3 colheres (sopa) de água (45 ml) no micro-ondas (20 segundos)
- 100 g de framboesas frescas
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

Instruções

Base

No copo do processador, coloque a granola, os biscoitos quebrados e a manteiga.

Triture até obter uma farofa e forre a base de uma fôrma de fundo removível (20 cm de diâmetro) com a lateral untada com óleo.

Pressione com as costas de uma colher para compactar bem e leve à geladeira por 10 minutos.

Recheio

No processador ou liquidificador, pulse a ricota com a geleia de framboesa e o suco de limão até obter um purê.

Agregue o creme de leite e o açúcar e bata rapidamente, apenas para misturar e ficar cremoso. Transfira para uma tigela e reserve.

Bata o creme para chantilly na batedeira até ficar espesso e incorpore delicadamente ao creme de framboesa.

Adicione a gelatina derretida ainda quente e misture até ficar homogêneo.

Despeje sobre a base de biscoito, nivele com a espátula e leve à geladeira por 3 horas ou até firmar.

Decore com as framboesas, finalize com o açúcar de confeiteiro e desenforme.



TORTA DE LARANJA E MERENGUE

Ingredientes

08 porções

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 2 gemas
- 4 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

Recheio

- 1/2 xícara (chá) de amido de milho

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de suco de laranja coado (500 ml)
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 3 gemas peneiradas
- Raspas de laranja

Cobertura

- 3 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Raspas de laranja para polvilhar

Instruções

Misture os ingredientes secos, junte as gemas e a manteiga e amasse com a ponta dos dedos até formar uma bola macia.

Envolva em filme plástico e deixe em repouso por 30 minutos.

Abra a massa e forre a base e a lateral de uma fôrma de fundo removível (20 cm de diâmetro x 5 cm de altura).

Fure a massa em diversos pontos com um garfo e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 15 a 18 minutos.

Retire do forno e espalhe o recheio e a cobertura.

Leve de volta ao forno, na mesma temperatura, até dourar levemente a superfície.

Polvilhe raspas de laranja, espere esfriar e leve à geladeira até o dia seguinte antes de desenformar.

Recheio

Dissolva o amido no suco em uma panela.

Junte o açúcar e as gemas e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Cozinhe por mais 2 minutos e agregue raspas de laranja a gosto.

Deixe esfriar coberto com filme plástico rente ao creme para não formar película.

Cobertura

Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata até formar um merengue firme.



BANOFFEE

Ingredientes

08 porções

Base

- 1 pacote de biscoitos maisena triturados
- 100 g de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 pitada de canela em pó

Recheio e cobertura

- 3 bananas maduras

- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 lata de doce de leite (ou 1 lata de leite condensado cozido na pressão)
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco bem gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Canela em pó para polvilhar

Instruções

Misture os ingredientes da base e forre uma fôrma de fundo removível baixa (20 cm de diâmetro), pressionando com as costas de uma colher para compactar.

Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos e deixe esfriar.

Fatie as bananas e regue com o suco de limão, misturando delicadamente. Reserve.

Recheie a massa fria com o doce de leite e distribua as fatias de banana.

Bata o creme de leite com o açúcar na batedeira até o ponto de chantili e espalhe sobre a banana.

Polvilhe canela a gosto e leve para gelar.



TORTA DE CARAMELO

Ingredientes

10 porções

Ingredientes

- 1 caixa de cereal de flocos de milho com chocolate triturado (320 g)
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente

Caramelo

- ½ xícara (chá) de castanha de caju triturada

- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco (120 ml)

Cobertura

- 50 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Instruções

Misture os ingredientes até formar uma farofa grossa.

Forre somente a base de uma fôrma de fundo removível (25 cm de diâmetro).

Espalhe o caramelo e cubra com o chocolate derretido com manteiga.

Leve à geladeira por ao menos 2 horas antes de desenformar.

Caramelo

Leve a castanha com o açúcar ao fogo médio até a mistura ficar com cor de caramelo (uns 5 minutos). Adicione o leite condensado e o creme de leite e misture bem até ferver. Deixe esfriar.

Cobertura

Derreta o chocolate com a manteiga.



TORTA DE MARSHMALLOW

Ingredientes

08 porções

Base

- 5 biscoitos wafer com recheio de chocolate
- 50 g de manteiga
- ½ xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- ½ xícara (chá) de chocolate ao leite picado
- Óleo para untar
- 200 g de chocolate meio amargo derretido para cobrir

Marshmallow

- 1 e ¼ de xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água (120 ml)
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor hidratada em 4 colheres (sopa) de água
- 1 clara
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Instruções

Base

Separe as lâminas de cada biscoito (enfie a ponta de uma faquinha na parte do recheio e desgrude com cuidado). Reserve.

Em banho-maria, derreta a manteiga com os chocolates. Reserve.

Marshmallow

Misture o açúcar com a água em uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar uma calda em ponto de bala mole (115 °C).

Fora do fogo, adicione a gelatina e misture até dissolver. Reserve.

Bata a clara na batedeira em ponto de neve e, ainda batendo, junte a baunilha e despeje a calda em fio.

Continue a bater até ficar consistente e reserve.

Montagem

Em fôrma redonda de fundo removível (16 cm de diâmetro x 7 cm de altura) com a base forrada com papel-manteiga e a lateral untada com óleo, espalhe metade do chocolate derretido.

Distribua uma camada das lâminas de wafer com o recheio virado para baixo.

Despeje o restante do chocolate derretido e faça mais uma camada de lâminas de wafer.

Preencha com o marshmallow e leve à geladeira por 1 hora.

Desenforme, retire o papel-manteiga e coloque a torta sobre uma grade.

Regue com o chocolate meio amargo derretido para cobrir toda a torta e leve à geladeira novamente por cerca de 30 minutos ou até secar.

Para decorar, coloque uma toalha rendada ou de crochê por cima do chocolate endurecido, polvilhe açúcar de confeiteiro e retire a toalha com cuidado.



TORTA NAPOLITANA

Ingredientes

10 porções

Base

- 1 pacote de biscoitos maria ou maisena triturados
- 150 g de chocolate meio amargo derretido

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 e ½ lata de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 1 gema peneirada

- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- ½ pacote de biscoitos maria ou maisena
- 1 bandeja de morangos fatiados

Cobertura

- 200 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 2 claras batidas em neve com 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 envelope de gelatina em pó incolor hidratada e dissolvida conforme instruções da embalagem

Instruções

Base

Misture o biscoito e o chocolate derretido com a ponta dos dedos até formar uma farofa.

Forre a base de uma fôrma de fundo removível (23 cm de diâmetro), pressionando para compactar. Reserve.

Recheio

Misture os 5 primeiros ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (cerca de 10 minutos).

Deixe esfriar e despeje na fôrma.

Distribua os biscoitos e, por cima, as fatias de morango.

Espalhe a cobertura e leve para gelar por ao menos 2 horas.

Desenforme e sirva decorada a gosto.

Cobertura

Misture o chocolate com o creme de leite até homogeneizar.

Delicadamente, incorpore a clara em neve e a gelatina.



TORTA DE ABACAXI COM COCO

Ingredientes

10 porções

Abacaxi dourado

- 4 xícaras (chá) de abacaxi picado
- 6 colheres (sopa) de amido de milho

Cobertura

- 2 ovos
- 50 g de manteiga derretida
- 200 g de açúcar de confeiteiro
- 200 g de coco ralado

Massa

- 60 g de açúcar
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo
- 1 ovo levemente batido para pincelar

Instruções

Abacaxi dourado

Aqueça bem uma frigideira em fogo alto, adicione o abacaxi e vá mexendo até secar (uns 5 minutos) ou até ficar com uma coloração dourada.

Transfira para uma peneira para esfriar e escorrer o excesso de água e, depois, misture o amido.

Cobertura

Misture bem os ingredientes e utilize.

Massa

Misture os ingredientes até formar uma massa homogênea e forre todo o interior de uma fôrma de fundo removível (24 cm de diâmetro).

Pincele o ovo em toda a massa, distribua o abacaxi e espalhe a cobertura de coco.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Desenforme fria.



TORTA SUFLÊ DE LIMÃO

Ingredientes

10 porções

- 1 pacote de biscoitos recheados sabor limão triturados
- 1 clara
- Manteiga para untar
- Chantilly para cobrir

Recheio

- 6 gemas peneiradas
- 1 e 1/2 lata de leite condensado

- 1 xícara (chá) rasa de suco de limão Taiti
- Raspas de 2 limões
-

Instruções

Misture o biscoito com a clara e forre a base de uma fôrma rasa de fundo removível (25 cm de diâmetro) untada com manteiga (cubra a massa com um plástico para espalhar melhor).

Leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por 10 minutos.

Despeje o recheio e leve novamente ao forno por mais 10 minutos ou até formar uma película.

Leve à geladeira por 2 horas antes de desenformar, cobrir com chantilly e servir.

Recheio

Na batedeira, bata as gemas até esbranquiçar (uns 2 minutos).

Ainda batendo, adicione o leite condensado em fio, intercalando com o suco de limão.

Sem bater, incorpore as raspas de limão e utilize.



TORTA DE OREO

Ingredientes

10 porções

Massa

- 2 pacotes de biscoito Oreo (Negresco ou Escureto) sem o recheio (reserve)
- 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Recheio

- 2 xícaras (chá) de leite
- Recheio dos biscoitos

- 2 caixas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 gemas
- Migalhas ou pedacinhos de biscoito (opcional)

Cobertura

- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite (200 g)

Instruções

Massa

Triture os biscoitos e misture com a manteiga até formar uma massa.

Forre a base de uma fôrma de fundo removível.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 10 minutos. Deixe esfriar na fôrma.

Distribua o recheio, cubra e leve à geladeira até firmar.

Desenforme, regue com a cobertura, decore a gosto e leve para gelar. (Se preferir, espalhe a cobertura e leve para gelar antes de desenformar.)

Recheio

Bata o leite com o recheio dos biscoitos no liquidificador.

Transfira para uma panela e junte os demais ingredientes (exceto as migalhas ou pedacinhos de biscoito).

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Incorpore migalhas ou pedacinhos de biscoito se desejar e deixe esfriar.

Cobertura

Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.



TORTA DE PUDIM

Ingredientes

10 porções

Massa

- 150 g de manteiga gelada em cubos
- 90 g de açúcar de confeitado peneirado
- 50 g de farinha de castanha-do-pará
- 350 g de farinha de trigo
- 1 ovo

Caramelo

- 1 xícara (chá) de açúcar (180 g)
- 50 ml de água
- 150 ml de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de manteiga gelada (20 g)
- Pudim
- 1 lata de leite condensado
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite (600 ml)
- 4 ovos

Instruções

Massa

Misture a manteiga com o açúcar e as farinhas na palma das mãos até obter uma farofa.

Acrescente o ovo e misture bem até a massa ficar homogênea.

Forre o interior de uma fôrma redonda baixa de fundo removível (ou forminhas individuais).

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 20 minutos ou até começar a dourar (enquanto isso, prepare o caramelo e o pudim). Deixe amornar.

Espalhe o caramelo por toda a massa pré-assada e despeje o pudim.

Leve novamente ao forno, agora a 160 °C, por mais 20 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar para desenformar e sirva decorada a gosto (ou leve para gelar).

Caramelo

Misture o açúcar com a água, leve ao fogo médio, sem mexer, e deixe ferver até ficar com cor de caramelo.

Fora do fogo, incorpore o creme de leite e a manteiga, misturando até derreter.

Transfira para uma tigela e deixe amornar.

Pudim

No liquidificador, bata os ingredientes até ficar homogêneo (uns 5 minutos).

Retire a espuma que se formou e reserve.



TORTA DE LIMÃO TAITI

Ingredientes

08 porções

- 3 gemas
- 200 g de manteiga sem sal
- 200 g de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- Cerca de 500 g de farinha de trigo

Recheio

- Suco de 3 limões Taiti

- 1 lata de leite condensado

Suspiro

- 3 claras
- 300 g de açúcar

Instruções

Misture os ingredientes e vá adicionando a farinha aos poucos, enquanto mistura, até se soltar das mãos.

Embrulhe em filme plástico e deixe em repouso por 15 minutos.

Forre uma fôrma de fundo removível (22 cm) e fure a massa em diversos pontos com um garfo.

Asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 15 minutos ou até começar a dourar.

Recheie, cubra com o suspiro (use saco de confeitar se desejar) e leve de volta ao forno para dourar.

Deixe esfriar e leve para gelar antes de desenformar e decorar a gosto.

Recheio

Misture os ingredientes até homogeneizar e utilize.

Suspiro

Misture e leve os ingredientes ao banho-maria, mexendo sempre, até derreter o açúcar.

Bata na batedeira até formar picos firmes e utilize.



TORTA DE GELATINA

Ingredientes

10 porções

- 100 g de biscoitos maisena ou maria triturados (100 g)
- 3 colheres (sopa) de margarina derretida

Recheio e cobertura

- 1 envelope de gelatina sabor morango
- 1 caixinha de creme para chantilly bem gelado (200 ml)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro

- 1 envelope de gelatina em pó incolor (12g) hidratada e derretida conforme instruções da embalagem

Instruções

Faça uma farofa com o biscoito e a margarina e forre a base de uma fôrma de fundo removível (24 cm), pressionando para compactar.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 8 minutos. Deixe esfriar na fôrma.

Preencha com o creme branco e leve ao freezer por 30 minutos ou até endurecer.

Apoie uma colher sobre o creme e despeje a gelatina de morango lentamente, deixando que se esparrame.

Leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até firmar antes de desenformar e servir decorada a gosto.

Recheio e cobertura

Prepare a gelatina de morango de acordo com as instruções da embalagem e reserve fora da geladeira até esfriar.

Bata o creme para chantilly na batedeira até obter picos firmes.

Sem bater, acrescente o leite condensado e o creme de leite e volte a bater por 1 minuto.

Junte a gelatina incolor e bata apenas para misturar.



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E MORANGO

Ingredientes

10 porções

- 2 ovos pequenos
- 3 e 1/2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Recheio e cobertura

- 400 g de chocolate branco picado

- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 500 g de morangos limpos e secos
- 400 ml de creme de leite fresco gelado
- Raspas de chocolate branco para decorar

Instruções

Bata os ovos com o açúcar até ficar volumoso e esbranquiçado.

Sem bater, incorpore a farinha delicadamente.

Despeje em fôrma redonda (22 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.

Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 12 a 15 minutos ou até firmar. Espere esfriar.

Unte a lateral interna de um aro de 22 cm de diâmetro e passe-o sob água corrente.

Disponha-o sobre um prato de servir completamente raso e coloque o pão de ló dentro dele.

Distribua o morango filetado ao redor do aro, de forma decorativa (vá passando um pouco do creme por cima das fatias, para que se fixem na lateral).

Espalhe uma camada de creme sobre o pão de ló e distribua morangos picados por cima.

Repita a operação e termine com creme. Alise a superfície e leve à geladeira por cerca de 4 horas ou até firmar.

Para servir, desenforme e decore com raspas de chocolate e morangos inteiros ou cortados de forma decorativa.

Recheio e cobertura

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas.

Junte o creme de leite de caixinha e mexa até ficar homogêneo.

Deixe esfriar em temperatura ambiente para não endurecer.

Separe os morangos maiores e mais bonitos (o equivalente a 1 bandeja) e pique o restante em pedaços.

Corte 6 ou 7 dos morangos maiores em fatias (filetados) para dispor ao redor do aro.

Bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly.

Adicione 4 colheres (sopa) ao creme de chocolate já frio e misture até homogeneizar.

Agregue o chantilly restante aos poucos, envolvendo delicadamente até ficar homogêneo.



TORTA DE NOZES E PÊSSEGO

Ingredientes

10 porções

- 4 gemas
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar (120 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 8 colheres (sopa) da calda do pêssego
- 250 g de nozes trituradas
- 1 pacote de biscoitos champanhe (180 g) triturados até virar farofa
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico

- 4 claras grandes em neve
- 1 lata de pêssegos em calda escorridos e fatiados para decorar (reserve a calda)

Instruções

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione a calda do pêssego e misture.

Junte os ingredientes secos e adicione aos poucos ao creme de gema.

Por último, acrescente a clara em neve delicadamente.

Despeje em fôrma redonda (22 a 24 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até firmar.

Espere esfriar e desenforme.

Regue levemente com a calda de pêssego restante, decore com o pêssego fatiado e sirva gelada.



TORTA DE BIS

Ingredientes

10 porções

Base

- 1 caixa de bombom Bis
- 1/2 colher (sopa) de manteiga

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de leite (use a de leite condensado para medir)
- 1 colher (sopa) de manteiga

- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de Bis picado para salpicar e decorar

Mousse

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite
- 2 claras pasteurizadas (ou veja observação abaixo)
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Instruções

Base

Pulse os bombons com a manteiga no processador ou liquidificador até obter uma farofa.

Forre o fundo de uma fôrma de aro removível. Reserve

Creme

Misture bem os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Depois de frio, despeje sobre a base de biscoito, salpique metade do Bis e reserve.

Mousse

Derreta o chocolate no micro-ondas e misture o creme de leite. Reserve.

Bata as claras na batedeira até obter picos moles.

Junte o açúcar e bata até ficar firme.

Incorpore ao creme de chocolate e despeje na fôrma.

Leve ao freezer por 2 horas antes de desenformar e decorar com o Bis restante.



TORTA DE CEREJA

Ingredientes

10 porções

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 pitada de sal
- 2/3 de xícara (chá) de gordura vegetal em pedaços
- Cerca de ¼ de xícara (chá) de água (50 ml)

Recheio

- 4 xícaras (chá) de cerejas frescas sem caroço
- 1 xícara (chá) de açúcar (160 g)

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo

Instruções

Peneire a farinha e o sal em uma tigela e abra uma cavidade no centro.

Adicione a gordura vegetal aos poucos e, com a ponta dos dedos e sem muita pressão, incorpore os ingredientes até obter textura de farofa.

Acrescente a água aos poucos até dar liga (evite trabalhar a massa em excesso).

Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Abra 2/3 da massa com o rolo e forre um refratário redondo ou, para desenformar, uma fôrma de fundo removível (22 cm de diâmetro).

Misture os ingredientes do recheio e preencha a torta.

Abra o restante da massa, corte em tiras e faça um gradeado por cima do recheio.

Asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 40 minutos ou até que a massa esteja dourada e o recheio, borbulhando.

Para desenformar, espere amornar, e sirva morna ou fria.



TORTA TRANÇADA DE BANANA E MAÇÃ COM CANELA

Ingredientes

10 porções

- 2 ovos
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (660 g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 250 g de margarina (80% de lipídios)
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico

- 1 gema levemente batida para pincelar e açúcar cristal para polvilhar

Recheio

- 6 bananas-nanicas (caturras) picadas
- 6 maçãs picadas
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- Canela em pó a gosto

Instruções

Misture os ingredientes até formar uma massa maleável.

Reserve a massa para fechar e forre todo o interior de uma fôrma de fundo removível (24 cm).

Preencha com o recheio e cubra com tiras de massa, formando uma treliça.

Pincele a gema e polvilhe açúcar cristal.

Asse em forno médio-baixo pré aquecido (160 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas antes de desenformar.

Sirva, se desejar, polvilhada com açúcar de confeiteiro.

Recheio

Misture os ingredientes até formar uma massinha bem consistente.



TORTA DE NOZ-PECÃ

Ingredientes

08 porções

- 1 e ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de gordura vegetal gelada (45 g)
- 50 g de manteiga sem sal gelada cortada em cubos
- 2 colheres (sopa) de água gelada
- 1 colher (sopa) de vodca gelada

Recheio

- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo (140 g)
- ½ colher (chá) de sal
- 3 ovos
- ¾ de xícara (chá) de xarope de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de nozes-pecã tostadas e picadas (220 g)

Instruções

No processador, triture a farinha com o açúcar e o sal até ficar bem misturado.

Adicione a gordura vegetal e a manteiga e pulse por 10 segundos.

Transfira para uma tigela, junte a água gelada e a vodca e misture com uma espátula.

Faça uma bola com a massa, envolva em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Abra a massa com o rolo entre 2 plásticos e forre todo o interior de um refratário redondo ou fôrma de fundo removível caso queira desenformar (21 cm de diâmetro x 4 cm de altura), deixando sobra na borda (você pode beliscar toda a lateral para decorar) ou decorando com sobras de massa.

Leve ao freezer por 30 minutos.

Cubra a massa com papel-alumínio, adicione bolinhas de cerâmica (ou feijões) para não estufar enquanto assa e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos.

Descarte o papel e as bolinhas e preencha a massa com o recheio (você pode decorar com mais nozes-pecã).

Leve de volta ao forno, agora a 160 °C, por mais uns 50 minutos ou até firmar (faça o teste do palito).

Sirva quente com sorvete ou em temperatura ambiente.

Recheio

Derreta a manteiga em banho-maria e, fora do fogo, junte o açúcar mascavo e o sal, misturando bem.

Adicione os ovos, o xarope de milho e a baunilha e mexa.

Volte a tigela para o banho-maria e incorpore as nozes.

Mexa até ficar morna, quase quente ou atingir 65 °C (você coloca o dedo e não queima).



TORTA DE AMENDOIM, DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

Ingredientes

08 porções

- 120 g de manteiga gelada picada
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar (40 g)
- 1 gema
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 1 pitada de sal

Recheio

- 1 xícara (chá) de doce de leite em ponto de corte (cerca de 200 g)
- 3/4 de xícara (chá) de amendoim torrado sem pele
- 300 g de chocolate ao leite picado
- 1/4 de xícara (chá) de leite (50 ml)
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado batido em picos moles
- Raspas de chocolate ao leite para decorar

Instruções

Misture a manteiga com o açúcar e a gema.

Junte a farinha e o sal e amasse, sem sovar, até obter uma bola lisa.

Envolva em filme plástico e deixe em repouso na geladeira por 20 minutos.

Estenda a massa e forre todo o interior de uma fôrma de fundo removível (20 x 5 cm).

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 20 minutos ou até dourar.

Reserve até esfriar completamente na fôrma.

Espalhe o doce de leite com amendoim uniformemente sobre a massa.

Distribua o chocolate com chantilly e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar.

Na hora de servir, desenforme e decore com raspas de chocolate.

Recheio

Misture o doce de leite com o amendoim. Reserve.

Derreta o chocolate com o leite no micro-ondas por cerca de 2 minutos em potência média, mexendo a cada 30 segundos, até ficar homogêneo.

Espere amornar e misture o creme de leite batido delicadamente.



TORTA MERENGUE DE CHOCOLATE

Ingredientes

12 porções

- 150 g de chocolate meio amargo ralado
- 150 g de margarina
- 150 g de açúcar
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo com fermento
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de amido de milho

- 50 g de nozes picadinhas
- 60 g de chocolate meio amargo picado
- 4 claras [bata em neve e acrescente 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro, batendo somente para misturar]

Instruções

No processador, triture o chocolate com a margarina, o açúcar, o cacau, a farinha e os ovos até formar uma mistura homogênea e cremosa.

Espalhe em fôrma de fundo removível (23 cm de diâmetro) forrada com papel-manteiga molhado, amassado e untado com manteiga.

Leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 30 minutos ou até firmar.

Junte o amido com as nozes e o chocolate picado e incorpore delicadamente a clara em neve misturada com o açúcar de confeiteiro.

Retire a massa do forno, cubra com o merengue e leve de volta ao forno, agora a 160 °C, por aproximadamente 45 minutos ou até dourar o merengue.

Deixe esfriar para desenformar e sirva, se desejar, com morangos e calda de chocolate.



TORTA COM CHOCOLATE, SORVETE E MORANGO

Ingredientes

10 porções

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de manteiga gelada

- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Recheio

- 170 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1/4 de xícara (chá) de leite (50 ml)

Cobertura

- 100 g de morangos em metades (reserve um pouco para decorar)
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja-pera (100 ml)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 650 g de sorvete de creme

Instruções

Misture os ingredientes com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida.

Amasse rapidamente, sem sovar, até formar uma massa lisa e homogênea.

Molde uma bola, envolva em filme plástico e deixe em repouso na geladeira por 10 minutos.

Forre a base e a lateral de uma fôrma de fundo removível (25 x 3 cm) e fure a massa em diversos pontos com um garfo.

Asse em forno médio preaquecido (200 °C) por 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Preencha a torta com o recheio e leve à geladeira por 3 horas ou até ficar firme.

Na hora de servir, desenforme e distribua bolas do sorvete de creme por toda a superfície.

Regue com a calda de morango e decore com morangos ou a gosto.

Recheio

Junte todos os ingredientes e leve ao micro-ondas, em potência média, por 1 minuto e meio, mexendo ocasionalmente, até obter uma calda lisa e brilhante.

Cobertura

Bata o morango com o suco de laranja e o açúcar no liquidificador.

Despeje em uma panela e cozinhe em fogo baixo até obter uma calda ligeiramente espessa. Deixe esfriar.



TORTA DE BISCOITO

Ingredientes

08 porções

- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (80 g)
- 1/2 colher (chá) de fermento químico
- 200 g de biscoitos de chocolate sem recheio triturados
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo (50 g)
- 1 ovo
- 1/3 de xícara (chá) de manteiga derretida (70 g)
- 150 g de chocolate meio amargo picado

Recheio

- 1 pote de creme de avelã (350 g)

Ganache de chocolate

- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 1/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco (60 ml)

Instruções

Misture os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Disponha metade da massa em fôrma de fundo removível (23 cm de diâmetro) forrada com papel-manteiga (fundo e lateral) e alise a superfície.

Distribua o creme de avelã, deixando uma borda livre de 1 cm.

Abra o restante da massa entre 2 sacos plásticos, formando um disco do diâmetro da fôrma.

Cubra o creme e aperte a lateral para o recheio não vazar.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 25 minutos.

Deixe esfriar e sirva com a ganache de chocolate.

Ganache de chocolate

Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas. Utilize quente ou fria.



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

08 porções

- 200 g de biscoitos maisena triturados
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 150 g de manteiga levemente amolecida

Recheio

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 100 g de chocolate ao leite picado

- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 4 claras pasteurizadas em neve bem firme
- 1 colher (sopa) de rum

Instruções

Misture o biscoito com os demais ingredientes até obter uma massa maleável e uniforme.

Forre a base de uma fôrma de fundo removível com 20 cm de diâmetro.

Recheie com a mousse e leve à geladeira de um dia para o outro.

Desenforme e sirva decorada com cerejas ou raspas de chocolate.

Recheio

Derreta os chocolates no micro-ondas, acrescente o creme de leite e o rum e mexa bem.

Delicadamente, incorpore a clara em neve e utilize.



TORTA DE SORVETE

Ingredientes

08 porções

Calda de caramelo

- ½ xícara (chá) de açúcar
- ¼ de xícara (chá) de água (60 ml)

Calda de chocolate

- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite

- 1 colher (chá) de manteiga

Sorvete

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 e ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó incolor (8 g) hidratada em 3 colheres (sopa) de água
- 1 bolo mesclado ou de chocolate comprado pronto em fatias finas (250 g)
- ½ xícara (chá) de vinho licoroso doce

Instruções

Calda de caramelo

Ferva o açúcar com a água, sem mexer, até obter um caramelo médio.

Despeje em fôrma redonda (20 x 5 cm) e reserve no freezer até endurecer.

Calda de chocolate

Misture os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver e a calda ficar lisa e brilhante.

Espalhe a calda de chocolate no fundo da fôrma com as costas de uma colher. Reserve no freezer até firmar.

Sorvete

No liquidificador, bata o leite condensado com o creme de leite, o leite e a baunilha até homogeneizar.

Transfira para uma panela e leve ao fogo até ferver.

Junte a gelatina hidratada e misture bem até derreter. Espere amornar até quase esfriar.

Despeje cuidadosamente na fôrma e leve ao freezer por cerca de 1 hora ou até começar a firmar.

Distribua as fatias de bolo umedecidas no vinho por cima do sorvete.

Cubra com filme plástico e mantenha no freezer até endurecer.

Para desenformar, aqueça a fôrma rapidamente na chama do fogão, girando-a até a torta se soltar.

Vire sobre um prato e sirva em seguida.



TORTA SORVETE DE CHOCOLATE COM PÉ DE MOLEQUE

Ingredientes

12 porções

Base

- 100 g de biscoitos maisena triturados
- 50 g de amendoim sem pele torrado e triturado
- 50 g de manteiga derretida

Sorvete

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 3 gemas peneiradas (60 g)
- 1 e ¼ de xícara (chá) de leite (300 ml)
- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 claras grandes (120 g)
- 2 colheres (sopa) rasas de açúcar (30 g)
- 8 pés de moleque picados (cerca de 120 g)

Instruções

Base

Misture os ingredientes e forre a base de uma fôrma de fundo removível (20 cm de diâmetro), pressionando com as costas de uma colher para compactar.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 10 minutos ou até a borda dourar ligeiramente. Reserve até esfriar

Sorvete

Misture o leite condensado com as gemas até homogeneizar.

Junte o leite e leve ao fogo bem baixo, mexendo sempre, por cerca de 15 minutos ou até engrossar.

Fora do fogo, adicione o chocolate e misture até derreter.

Agregue o creme de leite e deixe esfriar.

Leve as claras com o açúcar ao banho-maria, mexendo sempre, até amornar bem (o suficiente para não queimar o dedo).

Bata a mistura na batedeira por 2 minutos ou até obter um merengue em picos moles.

Incorpore o merengue ao creme de chocolate já frio e distribua sobre a base da torta.

Alise a superfície, cubra com filme plástico e leve ao freezer por cerca de 4 horas ou até endurecer.

Retire 10 minutos antes de servir e salpique o pé de moleque picado.



TORTA HOLANDESA

Ingredientes

12 porções

- 1 pacote de biscoitos redondos com cobertura de chocolate (ou o suficiente para ladear a fôrma)
- 200 g de biscoitos maisena quebrados
- Chocolate em pó para polvilhar e raspas de chocolate para decorar (opcional)

Creme

- 1 xícara (chá) de açúcar cristal (180 g)

- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 3 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) bem cheia de fécula de batata (15 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 250 ml de creme de leite fresco gelado (ou creme para chantilly)

Cobertura

- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Instruções

Disponha os biscoitos de chocolate na lateral de uma fôrma de fundo removível (23 cm de diâmetro) com a cobertura encostada no aro.

Forre o fundo com uma camada de biscoito maisena e reserve enquanto prepara as demais etapas.

Intercale camadas de creme e biscoito quebrado, terminando com creme.

Reserve na geladeira por 30 minutos.

Cubra a torta com a ganache e leve à geladeira por cerca de 4 horas ou até ficar bem firme.

Desenforme e, se desejar, polvilhe chocolate em pó e decore com raspas de chocolate.

Creme

Misture bem o açúcar com a água em uma panela.

Leve ao fogo médio e deixe ferver, sem mexer, até formar uma calda em ponto de fio médio.

Espere amornar, junte as gemas e a fécula de batata e volte ao fogo em banho-maria, mexendo com frequência, até engrossar levemente.

Deixe cozinhar mais 1 ou 2 minutos, sem ferver.

Fora do fogo, agregue a manteiga e espere esfriar bem.

Bata o creme de leite em ponto de chantilly firme e misture delicadamente ao creme frio.

Cobertura

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, junte o creme de leite e mexa até homogeneizar. Espere esfriar.



CHEESECAKE DE CHOCOLATE COM CEREJA

Ingredientes

08 porções

- 200 g de biscoitos maria ou maisena triturados
- ½ xícara (chá) de manteiga (90 g)
- 1 clara em neve
- 350 g de cream cheese
- 1 gema e 2 ovos

- ¼ de colher (chá) de essência de amêndoa
- 3 gotas de corante alimentício vermelho
- 1 copo de cerejas ao marasquino bem picadas e secas com papel absorvente
- 1 lata de leite condensado
- 300 g de chocolate ao leite derretido com 2 colheres (sopa) de manteiga (deixe esfriar)
- 1 copo de chantilly

Instruções

Misture o biscoito com a manteiga até obter uma farofa úmida.

Forre a base de uma fôrma de fundo removível (22 cm) e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 10 minutos.

Espalhe a clara em neve sobre a base de biscoito e leve de volta ao forno por mais uns 5 minutos ou até dourar.

Bata o cream cheese com a gema, os ovos, a essência e o corante até ficar cremoso e misture a cereja e o leite condensado.

Despeje sobre a clara e asse por 20 minutos. Deixe esfriar.

Misture o chocolate derretido com o chantilly até homogeneizar e espalhe sobre o creme rosa, alisando a superfície.

Leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até firmar antes de desenformar e decorar a gosto.



TORTA DE NUTELLA

Ingredientes

08 porções

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 100 gramas de manteiga
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 unidade de ovo
- 1 unidade de gema
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pote de Nutella (350g)
- 1 barra de chocolate ao leite

- 1 caixa de creme de leite

Instruções

Separe ingredientes que você vai precisar para essa receita de torta de nutella: a farinha, a manteiga, os ovos, o açúcar, o fermento, o creme de avelã, o creme de leite e o chocolate.

Em um recipiente misture os secos: a farinha, o açúcar e o fermento em pó.

Acrescente a manteiga gelada em cubos e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Depois adicione o ovo inteiro e a gema.

Amasse com as mãos até formar uma massa lisa e homogênea.

Ela é uma massa bem macia.

Enrole a massa em papel filme e leve para a geladeira por no mínimo 30 minutos.

Depois de descansar na geladeira abra a massa em uma forma de 25 cm de fundo removível.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos ou até ficar douradinha nas laterais.

Para o recheio, leve o chocolate ao leite para derreter.

Coloque 30 segundos no micro-ondas, retire, mexa e volte por mais 20 a 30 segundos. Cuidado para não passar do tempo e queimar o chocolate.

Depois que o chocolate derreter acrescente o creme de leite e a Nutella.

Mexa bastante, caso queira um creme extremamente liso pode bater na batedeira ou usar um mixer.

Coloque o recheio sobre a massa pronta, finalize com raspas de chocolate (opcional) e leve para gelar por pelo menos duas horas para que o creme fica na consistência correta.

Depois é só servir e saborear essa delícia de torta de nutella.



TORTA DE LEITE NINHO COM NUTELLA

Ingredientes

10 porções

Massa

- 200 g bolacha maisena
- 3 colheres de sopa manteiga sem sal

Creme de leite ninho

- 200 g de manteiga sem sal
- 3 colheres de sopa açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de chá de leite ninho

Creme de Nutella

- 1/2 lata de creme de leite
- 350 g Nutella

Instruções

Em um processador, coloque as bolachas e bata até virar uma farofinha.

Acrescente a manteiga derretida e bata mais um pouco.

Transfira a massa para uma forma de fundo removível e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por quinze minutos.

Em uma batedeira, coloque a manteiga em temperatura ambiente, o açúcar e bata até clarear.

Adicione o leite ninho, o creme de leite e bata até ficar homogêneo.

Faça uma camada bem generosa sob a massa de bolachas e cubra com o creme.

Confeite da maneira que você preferir e aproveite.



TORTA COOKIE COM NUTELLA

Ingredientes

10 porções

- 185 gramas de farinha de trigo
- 600 gramas de creme avelã
- 110 gramas de manteiga
- 100 gramas de açúcar refinado
- 75 gramas de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 ovo

- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de gotas de chocolate

Instruções

No recipiente da batedeira, adicione a manteiga, o açúcar mascavo e refinado, e bata até atingir o ponto de pasta;

Acrescente o ovo, a essência de baunilha e bata novamente;

Acrescente a farinha de trigo, o bicarbonato, as gotas de chocolate e mexa utilizando uma espátula;

Enrole a massa com um papel filme e deixe descansar na geladeira por 30 minutos;

Depois, forre o fundo e as bordas de uma forma redonda com a massa;

Espalhe o creme de avelã por toda a torta;

Cubra a torta com o restante da massa, salpique mais gotas de chocolate por cima e leve ao forno para assar a 180°C por 30 minutos;

Retire e sirva essa delícia!



TORTA DE MARACUJÁ

Ingredientes

10 porções

Massa

- 180 gramas de biscoito de maisena
- 150 gramas de manteiga sem sal

Recheio

- 24 gramas de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres de sopa de água morna

- 395 gramas de leite condensado
- 300 gramas de creme de leite
- 395 mililitros de suco de maracujá concentrado

Cobertura

- 1 xícara de chá de polpa de maracujá
- 25 gramas de gelatina de maracujá
- 1 xícara de chá de água gelada

Instruções

Massa

No liquidificador, triture 180 gramas de biscoito de maisena até formar uma farofa.

Transfira o biscoito triturado para uma tigela.

Junte aos biscoitos triturados 150 gramas de manteiga sem sal.

Misture os dois ingredientes até obter uma massa homogênea.

Forre uma forma com o fundo removível com a massa.

Leve ao forno preaquecido a 180 graus Célsius por 10 minutos.

Retire do forno e reserve para fazer o recheio e a cobertura da torta de maracujá.

Recheio

Em uma tigela, coloque 24 gramas de gelatina em pó sem sabor.

Dissolva a gelatina em 3 colheres de água quente, misturando bem.

No liquidificador, coloque 395 mililitros de suco de maracujá concentrado, 300 gramas de creme de leite, 395 gramas de leite condensado e a gelatina sem sabor dissolvida.

Bata bem para que todos os ingredientes se misturem.

Coloque o recheio sobre a massa reservada e cubra com um plástico filme.

Leve à geladeira por 1 hora.

Cobertura

Após a torta de maracujá ficar reservada na geladeira por 1 hora, em uma tigela, coloque 1 xícara de polpa de maracujá.

Adicione 25 gramas de gelatina de maracujá, mexendo bem os ingredientes.

Acrescente 1 xícara de água gelada.

Despeje a cobertura sobre o recheio e cubra novamente com o plástico filme.

Leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva a torta de maracujá.



TORTA DE ABACAXI GELADA

Ingredientes

10 porções

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 395 mililitros de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 lata de creme de leite

Doce de abacaxi

- 1 abacaxi picado
- Meia xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- Coco ralado a gosto
- Fatias de abacaxi a gosto

Instruções

Creme

Em uma panela, coloque 1 lata de leite condensado, 1 gema, 395 mililitros de leite e 1 colher de sopa de amido de milho. Misture até ficar homogêneo e cozinhe até engrossar.

Desligue o fogo, acrescente 1 lata de creme de leite e misture. Deixe esfriar e reserve.

Doce de abacaxi

Em uma panela, coloque 1 abacaxi picado, meia xícara de chá de água e 1 xícara de chá de açúcar. Cozinhe até restar pouca calda e reserve.

Montagem

Em uma travessa, espalhe metade do creme e coloque o doce de abacaxi.

Cubra com o restante do creme e salpique coco ralado a gosto.

Leve para gelar por 2 horas. Decore com fatias de abacaxi antes de servir.



TORTA DE SNICKERS

Ingredientes

10 porções

Base da Torta

- 400g de biscoito maizena
- 100g de SNICKERS
- 200g de manteiga

Camada de Doce de Leite e Amendoim

- 180g de SNICKERS
- 100g de doce de leite
- 100ml de creme de leite fresco
- 100g de amendoim com sal triturado

Camada de Chocolate

- 400ml de creme de leite fresco
- 300g de chocolate ao leite picado

Decoração para Servir

- 300ml de creme de leite fresco
- 1 col. de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 col. de chá de essência de baunilha
- 100g de SNICKERS picado
- 50g de amendoim com sal triturado

Instruções

Base da Torta

Forrar a base e as laterais de uma forma de bolo de 22cm com um papel manteiga - utilizar óleo, pois a manteiga pode endurecer e tornar a remoção da torta difícil.

Com um processador, triturar o biscoito de maizena até atingir uma textura de areia.

Derreter o SNICKERS e a manteiga em uma panela no fogo médio, despejar no processador junto com o biscoito de maizena triturado e processar até atingir uma textura parecida com areia molhada. Pressionar a mistura nas laterais e no fundo da forma até que a forma esteja completamente coberta, utilizar uma colher para nivelar a base da torta. Deixar na geladeira até esfriar.

Camada de Doce de Leite e Amendoim

Em uma frigideira, adicione o creme de leite fresco, o doce de leite e o SNICKERS. Levar ao fogo e mexer até virar uma mistura homogênea. Adicionar o amendoim com sal, misturar bem e despejar na forma. Espalhar bem com o auxílio de uma espátula até obter uma camada uniforme.

Camada de Chocolate

Em uma panela, adicione o creme de leite fresco e esquentar até quase começar a ferver. Retirar do fogo e despejar no chocolate ao leite picado, misturar bem até o chocolate derreter e virar uma mistura brilhante e homogênea. Deixar esfriar um pouco e em seguida, despejar por cima da mistura de caramelo. Levar à geladeira por, no mínimo, 4 horas. Se possível deixar de um dia para o outro.

Decoração para Servir

Remover a torta da forma e transferir para um prato. Bater o creme de leite fresco, o açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha até formar um chantilly. Picar os SNICKERS e dispor em cima da torta. E finalizar com os pedaços de amendoim.

Adicione 4 colheres (sopa) ao creme de chocolate já frio e misture até homogeneizar.

Agregue o chantilly restante aos poucos, envolvendo delicadamente até ficar homogêneo.



TORTA TWIX

Ingredientes

05 porções

Biscoito

- 100 g de manteiga
- 1/4 de xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/4 de xícara de açúcar refinado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Caramelo

- 200 g de creme de leite fresco
- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga

Chocolate

- 300 g de chocolate ao leite
- 1/2 xícara de creme de leite sem soro

Instruções

Biscoito

Na batedeira, misture a manteiga e o açúcar mascavo.

Bata bem.

Junte a farinha de trigo, o açúcar e o chocolate em pó.

Misture bem até formar uma farofinha homogênea.

Transfira a massa para uma forma com papel-manteiga e firme bem com a ponta dos dedos.

Faça furos com o garfo e leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 15 minutos.

Caramelo

Leve o creme de leite ao fogo e deixe levantar fervura, reserve.

Em outra panela, adicione o açúcar e deixe caramelizar.

Adicione a manteiga e mexa bem.

Acrescente o creme de leite fervido e mexa bem.

Retire a forma com o biscoito do forno e despeje o caramelo sobre a massa.

Leve à geladeira por 1 hora.

Chocolate

Derreta o chocolate em banho-maria.

Adicione o creme de leite e mexa bem.

Retire a torta da geladeira e despeje o chocolate sobre o caramelo.

Volte à geladeira por 6 horas.



TORTA DE PAÇOCA

Ingredientes

12 porções

Base

- 1 pacote de biscoito maisena (200g)
- 5 colheres (sopa) de amendoim torrado sem pele
- 4 colheres (sopa) de manteiga gelada em cubos

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 8 paçocas tipo rolha esmigalhadas
- 2 colheres (sopa) de rum
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- Paçoca tipo rolha esmigalhada para polvilhar

Instruções

Triture o biscoito com o amendoim no liquidificador, aos poucos, usando a tecla pulsar e despeje em uma vasilha.

Acrescente a manteiga e amasse com a ponta dos dedos até obter textura de farofa.

Forre o fundo de uma fôrma de aro removível grande com a massa, apertando com os dedos.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Retire do forno e reserve.

Para o recheio, no liquidificador, coloque o leite condensado, a paçoca, o rum, o leite em pó, o creme de leite e bata até ficar homogêneo.

Adicione a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e bata até homogeneizar.

Despeje na fôrma e leve à geladeira por 2 horas ou até firmar.

Retire da geladeira e desenforme. Polvilhe com paçoca e sirva.



TORTA DE IOGURTE GREGO COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

10 porções

Para a base

- $\frac{3}{4}$ xícara(chá) de manteiga ou margarina derretida
- 300 gramas de biscoito maisena

Para o recheio

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ kg de iogurte tipo grego

Para a geleia de frutas:

- Suco de ½ limão
- 1/3 xícara(chá) de açúcar
- 300 gramas de frutas vermelhas congeladas

Para o merengue suíço/ marshmallow:

- 250 gramas de açúcar
- 4 claras

Instruções

Da base

Triture o biscoito maisena no processador até formar uma farinha fina.

Adicione a manteiga derretida, misture bem, amassando com as pontas dos dedos até obter uma massinha homogênea.

Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda (24 cm de diâmetro) de fundo removível e reserve.

Do recheio

Numa tigela coloque o iogurte, o creme de leite e o leite condensado. Misture bem com um fouet até obter um creme homogêneo.

Despeje sobre a base de biscoito na forma, e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 35 minutos ou até ficar bem firme.

Retire do forno e deixe esfriar.

Da geleia de frutas

Coloque numa panela as frutas vermelhas congeladas, o açúcar e o suco de limão. Leve ao fogo baixo, até ferver e reduzir a calda e obter uma mistura cremosa.

Despeje numa vasilha, deixe esfriar e despeje sobre a torta já assada e fria.

Do merengue suíço/marshmellow

Coloque as claras e o açúcar numa tigela, misture bem e leve para dissolver em banho maria.

O ponto correto dessa mistura é quando você pegar um pouco e passar na ponta dos dedos e não sentir mais os grãos do açúcar. Cuidado para não deixar cozinhar as claras.

Transfira para a tigela de batedeira e bata bem até obter picos firmes.

Desenforme a torta, disponha o merengue sobre a geleia, espalhe bem e dê leves batidinhas com as costas de uma colher para formar picos de creme na cobertura.

E agora se delicie com essa maravilhosa torta de iogurte.



TORTA DE OVOMALTINE

Ingredientes

15 porções

- 400 g de ovomaltine granulado
- 8 ovos
- 10 colheres (sopa) rasas de açúcar refinado
- 3 colheres (sopa) rasas de manteiga
- 3 latas de leite condensado
- 3 latas de creme de leite

Instruções

Primeira camada:

Em fogo brando, misturar o leite condensado, as gemas e a manteiga, mexendo bastante para não grudar no fundo

Retirar do fogo quando o creme começar a desprender do fundo da panela (consistência de um brigadeiro de colher) e reservar em um refratário grande e alto

Segunda camada:

Colocar o ovomaltine granulado

Terceira camada:

Bater as claras em neve (de preferência com o auxílio de uma batedeira) até que ela desgrude do fundo

Adicionar o açúcar e misturar ambos os ingredientes (sem o auxílio da batedeira), até formar um suspiro

Por último, acrescentar o creme de leite gelado (com soro) e mexer bastante, até que o creme esteja homogêneo

Depois de pronto, colocar sobre a camada de ovomaltine e levar ao congelador (servir somente no outro dia) ou ao freezer (deixe por aproximadamente 8 horas antes de servir)

Retirar do congelador ou do freezer aproximadamente 30 minutos antes de servir



TORTA DE FRAMBOESA E CHOCOLATE

Ingredientes

06 porções

Para a base:

- 150 g de biscoito de chocolate (usei o maltado)
60 g de manteiga
15 g de cacau em pó

Para o ganache:

- 250 g de chocolate meio amargo
- 125 g de creme de leite
- 25 g de mel
- 10 ml de rum (opcional)
- 200 g de framboesas

Instruções

Preparo da base:

Pré-aqueça o forno em 180 graus.

Triture o biscoito com o cacau em pó no processador ou liquidificador.

Adicione a manteiga derretida e bata até misturar.

Espalhe no fundo e laterais da forma, apertando com as costas de uma colher para ficar bem compacto. Usei uma forma de fundo removível com 17 cm de diâmetro e 3 cm de altura.

Asse por 15 minutos.

Quando esfriar um pouco, coloque na geladeira para que termine de esfriar totalmente.

Preparo do ganache:

Em uma panela, adicione primeiro o creme de leite e depois o chocolate.

Aqueça em fogo baixo e quando aproximadamente 50% do chocolate estiver derretido, desligue o fogo e continue mexendo até que derreta por completo.

Adicione o mel, o rum e mexa até incorporar bem.

Espalhe sobre a base da torta.

Leve a geladeira por 30 minutos, para firmar um pouco.

Por fim, decore toda a superfície com framboesas e está pronta!

Se desejar, pode polvilhar açúcar de confeitado sobre as framboesas.

51 - EXTRA



CHEESECAKE DE BISCOFF DE MIRTILO

Ingredientes

10 porções

Base de biscoito

- 20 biscoitos Biscoff
- 3-4 colheres de sopa de manteiga

Cheesecake de baunilha (sem assar)

- 400 g de cream cheese integral
- 150g de queijo mascarpone
- 90g de açúcar de confeitiro
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha
- 280ml de creme duplo

Molho de mirtilo

- 360g de mirtilos
- 115g / 1/2 xícara de açúcar branco
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de farinha de milho/amido de milho
- 2 colheres de sopa de água

Chuvisco e biscoitos de biscoff

- 5 colheres de sopa (cheias) de pasta de Biscoff lisa
- 10 biscoitos Biscoff

Instruções

Molho de mirtilo

Adicione todos os ingredientes em uma panela de arroz e aqueça por 6-7 minutos até que fique xaroposo e pegajoso. Deixe esfriar antes de adicionar ao cheesecake.

Base de biscoito

Bata os biscoitos Biscoff no processador de alimentos até obter migalhas finas.

Derreta a manteiga no micro-ondas e junte às migalhas.

Coloque as migalhas no fundo de uma forma de bolo removível de 20 cm forrada e reserve.

Cheesecake de baunilha

Bata o cream cheese e o queijo mascarpone em uma tigela com o liquidificador ou batedeira.

Adicione o extrato de baunilha, o açúcar refinado e misture até incorporar.

Bata o creme em uma tigela separada, até ficar firme e ainda um pouco macio. (não misture demais)

Dobre o chantilly na mistura de cream cheese até incorporar e espalhe metade da mistura na forma de bolo.

Adicione o molho de mirtilo resfriado e espalhe até as bordas.

Espalhe a mistura restante de cheesecake por cima e leve à geladeira durante a noite.

Chuvisco e biscoitos de biscoito

Derreta a pasta de Biscoff por 10-15 segundos no micro-ondas até ficar líquida, deixe esfriar por alguns minutos.

Retire o cheesecake da forma e despeje por cima do cheesecake. Use uma colher para empurrar o Biscoff espalhado pelas laterais do cheesecake.

Quebre os biscoitos Biscoff e coloque-os na borda por cima do cheesecake.

52 - EXTRA



TORTA DE PISTACHE

Ingredientes

12 porções

Massa

- 150 gr de manteiga derretida sem sal
- 200 gr de bolacha maisena triturada

Recheio de pistache

- 200 gr pistache sem sal, torrado e triturado
- 600 gr de chocolate branco derretido

- 200 gr de creme de leite

Recheio de chocolate

- 300 gr de chocolate meio amargo derretido
- 100 gr de creme de leite

Instruções

Misture a farofa de bolacha com a manteiga derretida.

Coloque essa mistura em uma forma e ajeite com as mãos para pegar.

Misture o chocolate meio amargo com o creme de leite para fazer uma ganache.

Coloque por cima da mistura de bolacha e leve para gelar enquanto prepara o recheio de pistache.

Misture o chocolate branco derretido com o creme de leite e bata bem até obter uma mistura homogênea e aerada.

Em seguida, adicione os pistaches triturados, mexa delicadamente.

Coloque por cima da ganache de chocolate amargo e deixe tudo gelar até firmar.

Decore como preferir e sirva.

53 - EXTRA



TORTA DE MERENGUE ALTO DE LIMÃO

Ingredientes

09 porções

Massa

- $\frac{3}{4}$ colher de chá (2,25 gramas) de sal
- $1\frac{1}{2}$ xícara (188 gramas) de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ xícara (113 gramas) de manteiga fria sem sal, cortada em cubos pequenos

- ⅓ xícara (80 gramas) de água gelada e mais conforme necessário

Recheio

- 1¼ xícara (250 gramas) de açúcar granulado
- ¼ xícara (32 gramas) de amido de milho
- 5 gemas grandes, temperatura ambiente
- 1 ovo grande , temperatura ambiente
- 1 colher de sopa) de raspas de limão embaladas
- 160 ml de suco de limão fresco
- 80 ml de água
- 1 colher de chá (3 gramas) de sal
- 5 colheres de sopa (70 gramas) de manteiga sem sal, em cubos e amolecida

Merengue

- 5 claras de ovo grandes, temperatura ambiente
- 1 xícara (200 gramas) de açúcar granulado
- ½ colher de chá (1,5 gramas) de sal
- ¾ colher de chá (3 gramas) de extrato de baunilha

Instruções

Massa

1. Na tigela de um processador de alimentos, misture a farinha e o sal até incorporar. Adicione a manteiga fria e pulse até a mistura ficar quebradiça e a manteiga ficar do tamanho de uma ervilha. Com o processador ligado, adicione $\frac{1}{3}$ xícara (80 gramas) de água gelada em um fluxo lento e constante, apenas até a massa formar. (A mistura pode parecer quebradiça. Deve estar úmida e manter-se unida quando comprimida. Adicione mais água gelada, se necessário.)
2. Desenforme a massa e pressione até formar um disco plano. Embrulhe bem em filme plástico. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora ou até 2 dias. Além de 2 dias, a massa pode ser congelada por até 3 meses. Se usar massa congelada, deixe descongelar na geladeira durante a noite.

Recheio

1. Pré-aqueça o forno a 220°C.
2. Em uma superfície levemente enfarinhada, enrole a massa de torta em um círculo de 30 centímetros, girando a massa conforme necessário para evitar que grude. Transfira delicadamente para uma forma de torta de 23 cm, pressionando nas laterais inferior e superior, e corte o excesso de massa até 1 dedo além da borda da forma. Dobre as bordas para baixo e prenda conforme desejado. Dobre o fundo da massa com um garfo e congele por 15 minutos.

3. Cubra a massa com um pedaço de papel manteiga, deixando as pontas se estenderem pelas bordas do prato. Adicione pesos de torta.
4. Asse até que as bordas estejam douradas, 15 a 17 minutos. Remova o pergaminho e os pesos e leve ao forno até que o fundo da crosta esteja seco e dourado, mais 5 a 7 minutos. Deixe esfriar completamente.
5. Em uma panela média, misture o açúcar e o amido de milho. Adicione as gemas e o ovo e bata vigorosamente até incorporar. Junte as raspas e o suco de limão, $\frac{1}{3}$ xícara (80 gramas) de água e sal até incorporar completamente e não restar grumos. Aqueça em fogo médio-baixo, mexendo sempre, até a mistura começar a borbulhar e engrossar, cerca de 7 minutos; cozinhe por 2 minutos. Retire do fogo e passe por uma peneira de malha fina para uma tigela refratária. Adicione a manteiga e mexa até que a manteiga esteja completamente incorporada.
6. Despeje o recheio na crosta preparada e resfriada. Cubra com filme plástico, pressionando o filme diretamente sobre a superfície do recheio para evitar a formação de película. Leve à geladeira até esfriar completamente, pelo menos 1 hora.
7. Remova o filme plástico do recheio resfriado; cubra com merengue suíço conforme desejado. Usando uma tocha de cozinha portátil, doure cuidadosamente o merengue conforme desejado. Melhor servido no mesmo dia.

Merengue

1. Em banho-maria, misture as claras, o açúcar e o sal. Cozinhe em água fervente, mexendo ocasionalmente, até que o açúcar se dissolva e um termômetro de leitura instantânea registre 170°C (160°F), cerca de 7 minutos.
2. Transfira a mistura para a tigela grande da batedeira. Usando o batedor, bata em velocidade alta até triplicar de volume e formar picos firmes, 3 a 4 minutos. Junte a baunilha. Use imediatamente em cima da torta e use um maçarico para dourar o merengue.

54 - EXTRA



TORTA DE CÔCO TRIPLO

Ingredientes

09 porções

Crosta de Torta de Coco

- 1 xícara mais 2 colheres de sopa de farinha de trigo, mais extra para enrolar
- 1/2 xícara de coco ralado adoçado
- 8 colheres de sopa (um palito) de manteiga sem sal fria, cortada em 1/2 pedaços
- 2 colheres de chá de açúcar granulado

- 1/4 colher de chá de sal kosher
- 1/3 xícara de água gelada ou mais conforme necessário

Creme De Coco

- 1 xícara de leite (preferencialmente integral)
- 1 xícara de leite de coco sem açúcar em lata (sem baixo teor de gordura), mexido
- 2 xícaras de coco ralado adoçado
- 1 fava de baunilha, dividida ao meio no sentido do comprimento
- 2 ovos grandes
- 1/2 xícara mais 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de farinha multiuso
- 4 colheres de sopa de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Chantilly e coberturas

- 2 1/2 xícaras de creme de leite fresco *
- 1/3 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha puro
- pitada de sal kosher (opcional)
- 2 onças de chips sem açúcar ou coco ralado grande (cerca de 1 1/2 xícaras)
- 4-6 onças de chocolate branco em pedaços para fazer 2 onças de cachos

Instruções

Crosta de Torta

1. Na tigela grande do processador de alimentos, misture a farinha, o coco, a manteiga em cubos, o açúcar e o sal. Pulse para formar migalhas grossas. Aos poucos, adicione a água, uma colher de sopa de cada vez, pulsando a cada vez. Use apenas a quantidade de água necessária para que a massa fique unida quando pressionada suavemente entre os dedos. Não trabalhe a massa com as mãos; apenas teste para ver se está aguentando. (A massa não formará uma bola nem se aglomerará no processador - ela ainda estará bem solta.)
2. Coloque uma folha grande de filme plástico sobre a bancada e despeje a massa de coco sobre ela. Puxe o filme plástico ao redor da massa, forçando-a a formar uma forma áspera e achatada com a pressão do filme plástico. Refrigere por 30 minutos a uma hora antes de enrolar.
3. Para enrolar a massa, desembulhe a rodela de massa de coco e coloque sobre uma tábua levemente enfarinhada. Passe farinha no rolo e nas mãos. Abra a massa em um círculo com cerca de $\frac{1}{8}$ polegada de espessura. De vez em quando, levante a massa com um raspador de tábua para verificar se não está grudando e adicione mais farinha se parecer que está prestes a grudar. Corte em um círculo de 12 a 13 polegadas.
4. Transfira a massa enrolada para uma forma de torta de 23 cm. Coloque a massa solta e delicadamente na assadeira. Você não quer esticar a massa neste momento, porque ela encolherá quando for assada. Corte qualquer excesso de massa até obter uma saliência de 2,5 a 2,5 cm. Vire a massa ao longo da borda da forma de torta e use os dedos e o

polegar para alisar a borda. Refrigere a torta não assada por pelo menos 15 a 20 minutos enquanto o forno pré-aquece.

5. Pré-aqueça o forno a 400°. Coloque um pedaço de pergaminho na forma da torta, com as laterais penduradas na forma, e recheie com feijões secos ou pesos de torta. (Esta etapa evita que o fundo da casca incha durante o cozimento.) Asse a massa da torta por 20 a 25 minutos ou até que a borda da massa esteja dourada. Retire a forma de torta do forno. Retire o papel e o feijão e leve a massa ao forno. Asse por mais 10 a 12 minutos ou até que o fundo da crosta fique com manchas douradas. Retire do forno e deixe a torta esfriar completamente.

Creme De Coco

1. Misture o leite, o leite de coco e o coco ralado em uma panela média de fundo grosso. Use uma faca para raspar as sementes da fava de baunilha e adicione as raspas e a vagem à mistura de leite. Coloque a panela em fogo médio-alto, mexendo de vez em quando até a mistura quase ferver.
2. Em uma tigela, misture os ovos, o açúcar e a farinha até incorporar bem. Tempere os ovos despejando uma pequena quantidade (cerca de $\frac{1}{3}$ xícara) de leite escaldado na mistura de ovos, enquanto mexe. Em seguida, adicione a mistura de ovos aquecidos à panela com leite e coco.
3. Bata em fogo médio-alto até o creme engrossar e começar a borbulhar. Continue batendo até a mistura ficar bem espessa, cerca de 4 a 5 minutos a mais. Retire a panela do fogo.
4. Adicione a manteiga e bata até derreter. Retire e descarte a vagem de baunilha (ou guarde para outro uso). Transfira o creme de confeitiro

para uma tigela e coloque-o sobre outra tigela com água gelada. Mexa ocasionalmente até esfriar. Coloque um pedaço de filme plástico diretamente sobre a superfície do creme de pasteleiro para evitar a formação de crosta e leve à geladeira até esfriar completamente. O creme de pasteleiro vai engrossar à medida que esfria.

Chantilly e Montagem

1. Pré-aqueça o forno a 350°. Espalhe as lascas de coco em uma assadeira. Leve ao forno por 7 a 8 minutos, observando com atenção e mexendo uma ou duas vezes até dourar levemente, pois o coco queima facilmente. Retire o coco do forno e deixe esfriar.
2. Enquanto o coco torra, bata o creme de leite na batedeira com o açúcar, a baunilha e o sal (se for usar), até formar picos firmes.
3. Para montar a torta, espalhe o creme de coco uniformemente na massa da torta com uma espátula. Usando um saco de confeitar e um bico de confeitar, passe o chantilly por cima da crosta com o desenho de sua preferência com o creme até que o creme de confeiteiro esteja completamente coberto. Polvilhe os pedaços de coco torrados por cima da torta. Use um descascador de vegetais ou uma faca de chef bem afiada para raspar cerca de 60 gramas de chocolate branco em cachos. Coloque os cachos delicadamente em cima do coco/torta.

55 - EXTRA



TORTA ARCO-ÍRIS

Ingredientes

09 porções

- 18 biscoitos recheados de chocolate (Oreo, Bono...)
- 3 colheres de sopa de manteiga derretida
- 450g de cream cheese amolecido
- ¼ xícara de açúcar granulado
- 2 colheres de sopa de leite frio
- 450g de Chantilly
- 1 pacote de pudim instantâneo de baunilha

- 2 xícaras de leite frio
- Corantes
- Granulados coloridos

Instruções

Esmague os biscoitos Oreo em migalhas finas.

Misture as migalhas de biscoito com manteiga derretida. Transfira a mistura de migalhas para uma forma redonda de 24 cm . Usando uma espátula, pressione as migalhas no fundo e leve à geladeira enquanto mistura os recheios.

Bata o cream cheese até ficar fofo, acrescente 2 colheres de leite e açúcar e misture bem. Junte 1 xícara de cobertura batida.

Divida a mistura de cream cheese ao meio. Com corante alimentício, pinte metade da mistura de azul e a outra metade de roxo.

Espalhe a mistura azul sobre a crosta e, em seguida, espalhe a mistura roxa por cima do azul. Volte à geladeira para esfriar.

Misture o pudim instantâneo de baunilha com 2 xícaras de leite frio. Bata até o pudim começar a engrossar e adicione 1 xícara de cobertura batida. Misture até combinar.

Divida a mistura de pudim ao meio. Com corante alimentício, pinte metade da mistura de rosa e deixe a outra metade amarela.

Espalhe a mistura de pudim amarelo sobre as camadas de cream cheese. Espalhe a camada de pudim rosa sobre a camada amarela.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 4 horas.

Antes de servir, decore a cobertura com chantilly e granulado.

Mantenha as sobras de lasanha de sobremesa de unicórnio cobertas e refrigeradas.

56 - EXTRA



TORTA CHEESECAKE VEGANA DE PISTACHE

Ingredientes

09 porções

Massa

- 180 g de biscoitos veganos de sua preferência
- 75 g de manteiga vegana derretida

Recheio

- 600 g de cream cheese vegano
- 80 g de açúcar de confeitiro opcional
- **180 g de creme de pistache
- 250 g de chocolate branco vegano derretido em banho-maria
- 200 ml de chantilly vegano batido

Ganache

- 80g de chocolate branco
- **80 g de creme de pistache
- 50 g de creme de leite vegano

Cobertura

- 40 g de pistache triturado opcional

Instruções

Massa

Cubra as laterais e o fundo de uma forma de fundo removível (20 cm) com papel manteiga. Coloque os biscoitos em um processador de alimentos e triture bem. Adicione a manteiga derretida e misture até incorporar. Pressione a mistura no fundo da forma removível. Coloque no freezer.

Recheio

Adicione o cream cheese e o açúcar em uma tigela grande e misture até incorporar. Adicione a manteiga de pistache e o chocolate derretido e misture até incorporar. Misture lenta e delicadamente o chantilly com uma espátula. Adicione o recheio por cima da crosta e alise. Deixe o cheesecake descansar na geladeira durante a noite ou pelo menos 4-5 horas.

Ganache

Assim que o cheesecake estiver firme, coloque o chocolate, o creme de leite e a manteiga de pistache em uma tigela. Aqueça em banho-maria e misture até o chocolate derreter completamente e o ganache ficar liso e brilhante. Despeje sobre o cheesecake e deixe na geladeira por mais 30 minutos.

Cubra o cheesecake com pistache triturado e sirva imediatamente.

*Creme de pistache

Asse 260 gramas de pistache no forno a 160 graus Celsius por cerca de 15 minutos. Depois de esfriarem completamente, bato no liquidificador de alta velocidade até ficarem homogêneos e líquidos. Se necessário, adicione 1-2 colheres de sopa de óleo de coco refinado para ajudar no processo de mistura.

57 - EXTRA



TORTA DE SPRITE

Ingredientes

09 porções

Massa

- 150 gr de manteiga derretida sem sal
- 200 gr de bolacha maisena triturada

Recheio

- 1 xícara de açúcar
- 4 colheres de sopa de farinha
- 5 colheres de sopa de manteiga ralada
- 1 lata de Sprite
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha

Instruções

Massa

Misture a farofa de bolacha com a manteiga derretida.

Coloque essa mistura em uma forma e ajeite com as mãos para aderir.

Recheio

Primeiro, pré-aqueça o forno a 180 graus.

Em uma tigela, adicione o açúcar e a farinha e misture tudo até incorporar bem.

Rale a manteiga com um ralador ou descascador de legumes.

Despeje o Sprite diretamente na massa de torta.

Em seguida, pegue a mistura de açúcar e farinha e polvilhe por cima do Sprite. Adicione o extrato de baunilha e distribua uniformemente a manteiga ralada. Use papel alumínio ou proteção para torta para cobrir a crosta da torta para que ela não queime durante o processo de cozimento.



Este curso foi produzido como um guia orientativo para a criação do seu próprio negócio.

Ele sozinho não garante resultados.

Os resultados dependem do seu esforço pessoal para colocar em prática o método em sua totalidade.