

TORTA DRESSED CAKE

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de leite.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar e as gemas e acrescentar o óleo. Misturar a farinha de trigo, alternando com o leite. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em duas formas nº 22 e levar para assar em forno pré-aquecido.

Recheio (Doce de coco):

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 50g de coco ralado.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até obter uma consistência cremosa para recheio (começando a desgrudar da panela).

Cobertura:

Ingredientes: 250g de chocolate branco, 1 folha de textura.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e passar na folha de textura e aplicar na lateral da torta (conforme explicação na aula).

Decoração: 400g de Chantilly batido.

