

TORTA TROPICAL

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

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e água. Acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 20 cm).

Ingredientes (recheio): 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de amido de milho, 2 gemas, 5 gotas de baunilha, 1 xícara (chá) de chantilly batido e frutas variadas (sugestões: abacaxi, manga, kiwi, uva). Obs: O abacaxi deverá ser cozido com ½ xícara (chá) de açúcar. Depois de cozido, escorrer e usar a calda para regar a torta.

Modo de fazer: Misturar o leite condensado, o creme de leite e as gemas peneiradas, o amido já misturado com o leite e a baunilha. Cozinhar até ficar cremoso e deixar esfriar. Depois de frio, colocar o chantilly batido.

