

### TORTA COM FRUTAS GLAÇADAS

**Ingredientes (massa):** 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara 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 a 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 22cm).

#### **Recheio (Brigadeiro de chocolate branco)**

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 100g de chocolate branco, 3 colheres (sopa) de leite em pó.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes e levar ao fogo até ficar cremoso.

#### CALDA PARA REGAR O BOLO

**Ingredientes:** ¼ xícara (chá) de leite condensado, ½ xícara (chá) de água.

**Modo de fazer:** Misturar todos os ingredientes e regar o bolo.

#### CALDA PARA GLAÇAR

**Ingredientes:** 2 colheres (sopa) de gelatina em pó incolor, 2 colheres (sopa) de açúcar refinado, 50 ml de água.

**Modo de fazer:** Hidratar a gelatina com a água, colocar o açúcar e misturar bem. Deixar descansar. Banhar as frutas e colocar em papel alumínio para secar. Polvilhar açúcar.

**Sugestões de frutas:** uvas, morangos, kiwi.

**COBERTURA:** Chantilly