

TORTA DE LIMÃO SICILIANO COM COBERTURA DE CHANTININHO

INGREDIENTES (MASSA): 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de água, ½ colher (sopa) de raspas de limão siciliano.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar o óleo, a farinha de trigo misturada com o fermento, a água e as raspas de limão siciliano. Adicionar as claras em neve e levar para assar em 2 formas de 20cm.

INGREDIENTES (RECHEIO): 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) rasa de manteiga, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de redução de suco de limão siciliano, ½ colher(sopa) de raspas de limão siciliano.

Redução de limão: Levar ao fogo 4 colheres de suco de limão siciliano e deixar no fogo até reduzir pela metade.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e a farinha de trigo e cozinhar até dar ponto de recheio. Retirar do fogo e misturar a redução de suco de limão e as raspas de limão siciliano. Recheiar o bolo e colocar um pouco de suspiro quebrado por cima.

SUSPIRO

Ingredientes: 3 claras, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de açúcar de confeitiro, essência de limão.

Modo de fazer: Levar ao fogo (banho-maria) as claras e o açúcar refinado até dissolver o açúcar. Bater na batedeira até ficar em ponto de merengue. Acrescentar o açúcar de confeitiro e bater rapidamente. Colorir com corante em gel nas cores desejadas e modelar com bicos de confeitar. Levar ao forno para assar por cerca de duas horas em forno fraco, com a porta entreaberta.

CHANTININHO

Ingredientes: 1 litro de chantilly gelado, 4 colheres (sopa) de leite ninho, 2 colheres (sopa) de glacê real, leite condensado (obs. usar para hidratar o Chantininho).

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e bater até ficar bem consistente. Hidratar com leite condensado na quantidade necessária.