

TORTA TRUFADA DE MARACUJÁ E COCO

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 de coco: 1 lata de leite condensado, 100g de coco ralado, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1 lata de leite, 1 xícara (chá) de chantilly.

Modo de fazer: Bater o chantilly e reservar. Levar ao fogo os demais ingredientes até engrossar e acrescentar o chantilly batido.

Recheio de maracujá: 300g de chocolate branco, 1/2 caixa de creme de leite, 1 xícara (chá) de gel de maracujá, 1 xícara (chá) de chantilly, 1 colher (sopa) de gelatina em pó (dissolvida em 2 colheres (sopa) de água).

Modo de fazer: derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o gel de maracujá. Deixar esfriar e misturar o chantilly batido e a gelatina.