

**TORTA MOUSSE DE MORANGO ALISPEC**

**Ingredientes (massa):** 05 ovos, 01 ½ xícara de açúcar, 02 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).

**Ingredientes (recheio):** 400g de doce de morango Alispec, ½ caixa de creme de leite, 2 xícaras (chá) de chantilly batido, ½ colher (chá) de gelatina dissolvida em em 3 colheres (sopa) de água.

**Modo de fazer:** Bater o doce de morango com o creme de leite. Acrescentar a gelatina hidratada e dissolvida. Por último, adicionar o chantilly.

