

TORTA CARINHOSO

INGREDIENTES DO PÃO DE LÓ: 2 ovos, 2 e ½ colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de Harald Confeiteiro Açúcar Impalpável, ½ xícara de chá de farinha de trigo, 2 colheres de chá de fermento químico, ½ xícara de chá de Harald Melken Chocolate em Pó 50%.

PREPARO: na batedeira, bata os ovos com o açúcar até o volume triplicar. Retire da batedeira e incorpore delicadamente a farinha peneirada com o Melken Chocolate em Pó 50% e o fermento até a massa ficar homogênea. Espalhe sobre um cortador quadrado de 18 cm untado e forrado com papel-manteiga. Asse a 180°C por cerca de 25 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme e corte formando duas placas.

RECHEIOS

INGREDIENTES: 2 xícaras de chá de Harald Melken Inovare ao Leite, 1/3 xícara de chá de creme de leite, 1 xícara de chá de creme de confeiteiro pronto, ¾ de xícaras de chá de creme para chantilly.

PREPARO: derreta o Melken Inovare ao Leite conforme as instruções da embalagem e misture com o creme de leite e o creme de confeiteiro até obter um ganache uniforme e liso. Reserve. Bata o creme para chantilly até ficar em ponto médio e incorpore o ganache até ficar homogêneo. Reserve.

MONTAGEM 1: dentro de um cortador quadrado de 18 cm, coloque uma placa de bolo e cubra com a metade do recheio. Alise bem e leve à geladeira para firmar. Repita a operação com a outra placa.

FINALIZAÇÃO

INGREDIENTES: Harald Melken Creme Ganache Chocolate Meio Amargo, 1 coração feito com o Harald Decor Blister, 2 morangos.

MONTAGEM 2: espalhe o Melken Ganache Chocolate Meio Amargo sobre o recheio e volte à geladeira para firmar. Auçça o aro com um pano úmido quente ou maçarico e retire-o com cuidado. Decore com o coração feito com o Harald Decor Blister e os morangos.