

# Torta Limão E Morango

2344

## Ingredientes

### Preparo

260g Ovos

160ml Leite Líquido

160g Óleo

650g Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Recheio de Morango com Limão

50ml Suco De Limão

3g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

300g Recheio Morango Recheio Morango

### Mousse

50ml Água

200ml Suco De Limão

10g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

400g Creme Chantilly

400g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

### Montagem e Acabamento

5g Raspas De Limão

150g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



## Modo de Fazer

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
03. Colocar a massa em uma assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
05. Esfriar. Reservar.

## **DICA**

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

## **RECHEIO DE MORANGO COM LIMÃO**

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o Zeelandia Recheio de Morango e o suco de limão em um recipiente e misturar até homogeneizar.
03. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
04. Adicionar a gelatina dissolvida ao recheio e misturar até homogeneizar. Reservar.

## **MOUSSE**

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocoblanc Chocolatier em banho-maria ou microondas.
03. Colocar o suco de limão e misturar com Chocoblanc Chocolatier.
04. Adicionar o creme chantilly em 3 etapas e misturar. Reservar.
05. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
06. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar.

## **MONTAGEM E ACABAMENTO**

01. Untar aros de 18 x 4 cm com óleo e açúcar.
02. Colocar um disco de bolo reservado no fundo do aro.
03. Colocar aproximadamente 150 g de mousse sobre o disco do bolo.
04. Colocar aproximadamente 100 g de recheio de morango com limão sobre a mousse.
05. Colocar outro disco de bolo e completar com a mousse.
06. Com auxílio de uma espátula, nivelar a superfície da torta.
07. Levar para geladeira até que fique firme.
08. Colocar a Zeelandia El-Geleia Pronta e as raspas de limão em um recipiente e misturar até homogeneizar.
09. Aplicar aproximadamente 50 g de Geleia com raspas de limão sobre a torta.

## **Dicas**

- Para fazer torta de maracujá substituir o suco de limão por suco de maracujá concentrado e não colocar o recheio de morango.
- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de monoporções.

## **Rendimento / Quebra**

3 Unidades de 850 g

## **Validade**

72 horas

## **Equipamentos**

Forno

---

Batedeira

---

Geladeira

---

Espátula

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Aros

---

Recipiente

---

Microondas

---

Papel Manteiga

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):**    % VD (\*)

V. Energético (kcal)	232	12
Carboidratos (g)	32	11
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	86	4
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0