

# Torta Sensação

2408

## Ingredientes

### Recheio

200g	Polpa De Morango
20ml	Licor De Cassis
400g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000159)
150g	Creme Chantilly

### Acabamento

50g	Raspas De Chocolate
100g	Morango
100g	Cerejas Em Calda
200g	Creme Chantilly
50g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
100g	El-Geleia Sabor Morango El-Geleia Sabor Morango
10g	Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

### Montagem

100ml	Calda Para Umedecer Bolos (Receita 000762)
400g	Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)



## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Colocar o Chantilly, o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto, a polpa de morango e o licor de cassis em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

### MONTAGEM

01. Dividir o Pão de Ló Branco Pronto em 3 discos iguais.
02. Umedecer um disco do pão de ló com parte da calda para umedecer bolos.
03. Espalhar parte do recheio reservado (385 g) sobre a superfície do disco.
04. Cobrir com o segundo disco de pão de ló umedecido com a calda e espalhar o restante (385 g) do recheio sobre a superfície.
05. Cobrir com o terceiro disco e umedecer com o restante da calda.

### ACABAMENTO

01. Espalhar o Chantilly sobre a superfície da torta.
02. Aplicar a Zeelandia Geleia Sabor Morango sobre a torta, menos no centro (aproximadamente 10 cm de diâmetro) e deixar escorrer nas laterais.
03. Decorar o centro com os morangos cortados ao meio, as cerejas e aplicar a Zeelandia Geleia Pronta.
04. Colocar as raspas de chocolate e polvilhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Unidade de 1630 g

## Validade

36 horas

## Equipamentos

Batedeira

Espátula

Colher

Balança

Recipiente

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	160	8
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares Totais (g)	11	
Aç Adicionados (g)	9.8	20
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	81	3
Gorduras Totais (g)	4.6	7
Gorduras Saturadas (g)	3.6	18
Gorduras Trans (g)	0	0