

2437

## Ingredientes

### Montagem

450g Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)

450g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

30g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

### BASE

01. Com auxílio de uma bilha abrir a massa de base para torta doce até obter espessura de 4 mm.
02. Forrar formas de torta (19 cm de diâmetro x 3 cm de altura).
03. Com auxílio de um garfo, perfurar a massa.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
05. Esfriar e reservar.

### BROWNIE

01. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo de milho na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar 250 g de massa em cada forma de torta reservada.
05. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
06. Esfriar.

### MONTAGEM

01. Desenformar as tortas.
02. Colocar 150 g de creme légerè em cada torta.
03. Com auxílio de uma espátula, espalhar o creme de forma que fique nivelado com a borda da torta
04. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o ChocoNut separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
05. Espalhar o Chocolatier ChocoNut sobre toda a torta.
06. Com auxílio de um saco de confeitar, riscar a superfície das tortas com o Chocolatier ChocoBlanc.
07. Decorar a lateral das tortas com raspas de chocolate a gosto.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

- Outro forneamento:

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

- As raspas de chocolate devem ser aplicadas enquanto o Chocolatier ChocoNut ainda estiver úmido, para aderir bem.

3 Unidades de 625 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Bilha

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Garfo

Recipiente

Forma De Torta

## Tabela Nutricional

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

|                        |     |    |
|------------------------|-----|----|
| V. Energético (kcal)   | 278 | 14 |
| Carboidratos (g)       | 32  | 11 |
| Açúcares Totais (g)    | 20  |    |
| Aç Adicionados (g)     | 19  | 38 |
| Proteínas (g)          | 3.5 | 7  |
| Fibra Alimentar (g)    | 1.3 | 5  |
| Sódio (mg)             | 51  | 2  |
| Gorduras Totais (g)    | 14  | 22 |
| Gorduras Saturadas (g) | 4.2 | 21 |
| Gorduras Trans (g)     | 0.5 | 25 |