

# Torta Sensação

1459

## Ingredientes

### Preparo

### Recheio

200g Polpa De Morango -

20ml Licor De Cassis -

400g Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000159) -

150g Creme Chantilly -

### Acabamento

10g - Açúcar Confeiteiro F

100g - El-Geleia Sabor Morango

50g - El-Geleia Pronta

50g Raspas De Chocolate -

100g Morango -

100g Cerejas Em Calda -

200g Creme Chantilly -



## 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)	159 kcal	8
V. Energético (kJ)	667 kJ	8
Carboidratos (g)	28 g	9
Proteínas (g)	1.9 g	2
Gord. Totais (g)	4.7 g	9
Gord. Saturadas (g)	3.6 g	16
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	94 mg	4
Açúcares (g)	12 g	**