

Torta Delícia

1635

Ingredientes

Montagem

650g Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)

350g P De Lo Dark F Pronto (Receita 001232)



Modo de Fazer

RECHEIO DE NOZES

01. Triturar as nozes.
02. Misturar o Zeelandia Recheio Leite Condensado, as nozes trituradas e o rum. Reservar.

RECHEIO DE BOMBOM

01. Picar os bombons.
02. Misturar o Zeelandia Recheio Brigadeiro, os bombons picados e o licor de cacau. Reservar.

MONTAGEM

01. Cortar o Pão de Ló e o Pão de Ló Dark em discos de 18 cm de diâmetro e 1 cm de espessura.
02. Umedecer um disco de Pão de Ló com a calda e espalhar uma camada de recheio de bombom.
03. Colocar um disco de Pão de Ló Dark umedecido com a calda e espalhar uma camada de recheio de nozes.
04. Finalizar a montagem colocando um disco de Pão de Ló umedecido com a calda. Reservar.

COBERTURA

01. Cobrir as tortas com uma fina camada de chantilly.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
04. Cobrir as tortas com o Chocolatier ChocoBlanc e o ChocoNut, mesclando-os.

DICA

- Pode-se decorar as tortas com arabescos de chocolate.

Dicas

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 870 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Batedeira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Globo

Balança

Faca

Tigela

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	225	11
V. Energético (kJ)	943 kJ	11
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	64	3
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	3.6	18
Gorduras trans (g)	0	0