

Torta Delícia

1635

Ingredientes

Recheio de Nozes

25ml Rum

250g Nozes

600g Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

Recheio de Bombom

300g Bombom

20ml Licor De Cacau

500g Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

Montagem

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

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

Cobertura

200g Creme Chantilly

300g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

300g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



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 Sugerida

36 horas

Equipamentos

Batedeira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Globo

Balança

Faca

Tigela

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	226	11
V. Energético (kJ)	943 kJ	11
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	58	2
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0	0

