

Torta Prime Genovesa

1682

Ingredientes

Recheio

900g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Preparo

400g Ovos

250ml Leite Líquido

250g Óleo

120g Amêndoas Filetadas

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10

Acabamento

350g Morango

300g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Modo de Fazer

RECHEIO

1. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 3 minutos ou até obter um creme. Utilizar batedor tipo globo .
2. Levar para geladeira até que fique firme. Reservar.

PREPARO

1. Colocar o Zealandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira.
2. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
3. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
4. Espalhar as amêndoas filetadas sobre as formas para tortas (19 cm diâmetro x 3 cm altura) previamente untadas.
5. Colocar 350 g de massa em cada forma.
6. Fornear a 180°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
7. Esfriar.

ACABAMENTO

1. Cortar a torta em duas camadas.
2. Espalhar aproximadamente 100 g de recheio reservado sobre a superfície de uma camada da torta.
3. Colocar a segunda camada da torta sobre o recheio.
4. Espalhar a Zealandia Geleia Pronta sobre a superfície das tortas.
5. Colocar aproximadamente 70 g de morango picado sobre o centro de cada torta.
6. Aplicar a Geleia Pronta sobre os morangos.
7. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o restante do recheio reservado ao redor dos morangos.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 30 minutos.
- As amêndoas filetadas podem ser substituídas por nozes trituradas.
- O Zealandia Geleia Pronta pode ser substituído pelo Zealandia Geleia de Morango.
- O morango pode ser substituído por outras frutas (kiwi, manga, cereja, etc.).

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 600 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Saco De Confeitar
Espátula
Batedor Tipo Globo
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeira Pão Francês
Faca
Recipiente
Forma De Torta
Bico Liso

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	265	13
V. Energético (kJ)	1093 kJ	13
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	72	3
Açúcares (g)	19 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adiconados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	3.9	20
Gorduras trans (g)	0	0