

# Torta Prime Genovesa

1682

## Ingredientes

### Preparo

400g Ovos

250ml Leite Líquido

250g Óleo

120g Amêndoas Filetadas

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Recheio

900g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

### Acabamento

350g Morango

300g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. 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 .
02. Levar para geladeira até que fique firme. Reservar.

### PREPARO

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

### ACABAMENTO

01. Cortar a torta em duas camadas.
02. Espalhar aproximadamente 100 g de recheio reservado sobre a superfície de uma camada da torta.
03. Colocar a segunda camada da torta sobre o recheio.
04. Espalhar a Zeelandia Geleia Pronta sobre a superfície das tortas.
05. Colocar aproximadamente 70 g de morango picado sobre o centro de cada torta.
06. Aplicar a Geleia Pronta sobre os morangos.
07. 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 Zeelandia Geleia Pronta pode ser substituído pelo Zeelandia Geleia de Morango.
- O morango pode ser substituído por outras frutas (kiwi, manga, cereja, etc.).

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 600 g

## Validade

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)   | 261     | 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)    | 21      |    |
| Aç adicionados (g)     | 19      | 38 |
| Gorduras totais (g)    | 14      | 22 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.8     | 14 |
| Gorduras trans (g)     | 0       | 0  |