

Torta de Morango

Rendimento: 1 torta



Ingredientes

Pão de Ló:

- 6 gemas
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 6 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Brigadeiro Branco:

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 1 colher (sopa) de manteiga

Crocante:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de castanha de caju moída

Chantilly:

- 600g de creme de leite fresco
- 6 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Morangos:

- 6 bandejas de morangos
- 6 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Calda:

- 1 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Montagem:

- 400g de suspiros

Modo de Preparo

Massa: colocar na batedeira as gemas, o **Açúcar Cristal Alto Alegre** e a água, bater até formar um creme branco. Desligar a batedeira e acrescentar a farinha e o amido, mexer delicadamente. Por último colocar o fermento em pó e as claras batidas em neve. Colocar a massa em duas assadeiras redondas (30cm) por aproximadamente 40 minutos. Deixar esfriar e dividir a massa em dois discos iguais.

Recheio: colocar em uma panela todos os ingredientes, levar ao fogo e apurar até obter um creme mole.

Crocante: colocar o **Açúcar Cristal Alto Alegre** em uma panela, levar ao fogo até derreter completamente. Desligar o fogo, acrescentar à castanha, mexendo rapidamente. Em seguida despejar em uma superfície untada. Deixar esfriar e moer com o auxílio de um rolo.

Chantilly: colocar na batedeira os ingredientes e bater até ponto de pico, ou seja, firme, para que possa ser espalhado.

Morangos: lavar os morangos, corta-los em fatias, acrescentar o **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Calda: misturar os dois ingredientes. Reservar.

Montagem da torta:

1. Um disco de massa / 2. Metade da mistura de morangos, aplicar um pouco do chantilly espalhando-o, salpicar com suspiros moídos, grosseiramente e crocante / 3. Um disco de massa umedecido com metade da calda / 4. Brigadeiro Branco / 5. Um disco de massa / 6. Metade da mistura de morangos, aplicar um pouco do chantilly espalhando-o, salpicar com suspiros moídos grosseiramente e crocante / 7. Um disco de massa umedecido com metade da calda / 8. Cobrir com chantilly e confeitar com crocante e morangos.

Tempo de Preparo: 4 horas.