

TORTA PÉ DE MOLEQUE

BASE- UMA FATIA DE BOLO DE SUA PREFERÊNCIA.

RECHEIO - 200 G. DE CHOCOLATIER MEIO AMARGO, 100 G. DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE CANELA EM PÓ, 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE CASTANHA PICADA GROSSEIRAMENTE, 1 COLHER DE CHÁ DE CAFÉ SOLÚVEL, 300 G. DE CHANTILLY BATIDO EM PONTO FIRME.

PREPARO - DERRETA O CHOCOLATE E JUNTE O CREME DE LEITE COM O CAFÉ DISSOLVIDO, MISTURE BEM E ACRESCENTE A CANELA, A CASTANHA E POR ÚLTIMO JUNTE AO CHANTILLY BATIDO.

MONTAGEM - EM UM ARO DE 20 CM PINCELADO COM ÓLEO, COMECE COLOCANDO O DISCO DE BOLO, DEPOIS O RECHEIO E CUBRA COM O GANACHE. DEIXE GELAR, DESENFORME E DECORE A GOSTO.

TORTA PAÇOCA COM COCADA DE CHOCOLATE

MASSA - 5 OVOS, 5 COLHERES DE SOPA DE SNOW SUGGAR, 5 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.

PREPARO - BATER OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR BEM CREMOSO. JUNTAR A FARINHA AOS POUCOS E ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180°, POR 20 A 25 MINUTOS.

RECHEIO DE PAÇOCA - 200 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, 100 G. DE CREME DE LEITE, 6 PAÇOCAS ESFARELADAS.

PREPARO - DERRETER A COBERTURA E JUNTAR OS DEMAIS INGREDIENTES, MISTURAR BEM E RESERVAR ATÉ VIRAR UM RECHEIO.

COCADA DE CHOCOLATE - 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 100 G. DE CÔCO RALADO, 1 COLHER DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 50% , 50 G. DE COBERTURA FRACIONADA MEIO AMARGA.

PREPARO - LEVAR TUDO AO FOGO MEXENDO ATÉ ENGROSSAR.

COBERTURA - CHANTILLY BATIDO

GANACHE - 300 G. DE CREME DE LEITE, 200 G. DE CHOCOLATIER MEIO AMARGO

PREPARO - DERRETER O CHOCOLATE E MISTURAR BEM COM O CREME DE LEITE.