

TORTA FLORESTA BRANCA DE MORANGO

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Ingredientes (recheio): Chantilly, morangos picados, chocolate branco ralado.

Modo de fazer: Cortar os morangos, colocar 2 colheres (sopa) de açúcar e deixar descansar por cerca de 20 minutos. Bater o chantilly. Cortar e regar o bolo. Rechear com chantilly, morango e chocolate branco ralado.

Calda: 1¼ de xícara (chá) de leite condensado, ½ xícara (chá) de água.

Cobertura e decoração: Chantilly e raspas de chocolate branco.

