

CHARLOTTE DE MORANGOS ESPECIAL DIA DA MÃE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA + 6 HORAS

PARA A TORTA

4 ovos
100g de açúcar
80g de farinha
Manteiga para untar
Papel vegetal
Açúcar para polvilhar
Doce de Morango

PARA O DOCE

600g de morangos
200g de açúcar em pó
400 ml de natas para bater
6 folhas de gelatina
3 claras
100 ml de leite
7,5g de açúcar baunilhado

Morangos para decorar

PREPARAÇÃO DA TORTA

PASSO I

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Junte o açúcar às gemas e bata até obter uma gemada esbranquiçada. Bata as claras em castelo. Junte à gemada a farinha e as claras em castelo. Envolve tudo muito bem.
2. Unte o tabuleiro com manteiga e forre-o com papel vegetal. Unte novamente com manteiga. Deite a massa no tabuleiro e espalhe bem.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° cerca de 15 minutos até ficar cozida, sem deixar secar muito.
4. Polvilhe um pano com açúcar e desenforme a torta sobre o pano. Espalhe o doce pela torta. Enrole-a, aconchegue bem e deixe arrefecer.

FINALIZAÇÃO

PASSO III

Depois de pronta, passe com uma faca à volta do aro com muito cuidado e retire o aro. Decore a gosto com morangos.

PREPARAÇÃO DA DOCE

PASSO II

1. Faça puré (liquidificador ou varinha mágica) dos morangos.
2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos. Num tacho, leve ao lume o leite e quando estiver quente junte as folhas de gelatina escorridas, mexa bem e apague lume.
3. Bata bem as natas. Quando estiverem volumosas e enquanto bate, junte aos poucos, metade do açúcar em pó e o açúcar baunilhado (todo). Quando as natas estiverem em chantilly, junte a polpa de morangos e as folhas de gelatina dissolvidas no leite. Bata até ficar tudo bem misturado.
4. Bata as claras em castelo. Junte aos poucos o restante açúcar em pó e bata até ficar merengue. Envolve bem os dois cremes.
5. Corte a torta em fatias finas. Forre com as fatias de torta as paredes de uma forma redonda com aro amovível (26 cm). As fatias que sobraem, disponha no fundo da forma. Deite o creme na forma e alise. Leve ao frigorífico durante 6 horas até prender.

Custo: 6.00 € ; Custo por fatia: 0.50 €

<http://www.saborintenso.com/f23/charlotte-morangos-5521/>

www.saborintenso.com