

Torta de framboesa e maracujá

Ingrédients

- 60g de manteiga em ponto de pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 180g de farinha T55
- 50g de maisena
- 50g de manteiga em ponto de pomada
- 75g de farinha de amêndoa
- 10g de maisena
- 70g de açúcar de confeitiro
- 1 ovo
- 125g de framboesas
- 55g de purê de maracujá
- 2 ovos
- 60g de açúcar
- 5g de maisena
- 65g de manteiga
- 1 maracujá
- 250g de framboesas

Préparation

1. Hoje uma receita que cheira a sol e verão: a combinação de framboesa e maracujá em uma torta muito simples e bem ácida!
2. Material: Mini espátula angular Placa perfurada Círculo frisado De Buyer Tempo de preparo: 1 hora + 30 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro: Massa doce de amêndoa: de manteiga em ponto de pomada de açúcar de confeitiro de farinha de amêndoa 1 pitada de sal 1 ovo de farinha T55 de maisena Misture a manteiga em ponto de pomada com o açúcar de confeitiro, a farinha de amêndoa e o sal.
3. Quando a mistura estiver homogênea, emulsione com o ovo.
4. Incorpore então a farinha e a maisena, misture até obter uma massa homogênea, mas não mais tempo que isso.
5. Forme uma bola, embrulhe no filme e deixe na geladeira por no mínimo 2 horas.
6. Depois, estenda a massa em uma espessura de 2mm e coloque no anel.
7. Coloque a massa na geladeira ou congelador por pelo menos 2 horas.
8. Creme de amêndoa com framboesas: de manteiga em ponto de pomada de farinha de amêndoa de maisena de açúcar de confeitiro 1 ovo de framboesas Misture a manteiga em ponto de pomada com o açúcar de confeitiro, a maisena e a farinha de amêndoa.
9. Por fim, adicione o ovo.
10. Em seguida, despeje o creme de amêndoa sobre a massa doce e disponha as framboesas pressionando-as ligeiramente.
11. Asse a torta no forno pré-aquecido a 170°C por 25 a 30 minutos.
12. Ao retirar do forno, remova o anel e deixe esfriar.
13. Creme de maracujá: de purê de maracujá 2 ovos de açúcar de maisena de manteiga Aqueça o

purê de maracujá.

14. Bata os ovos com o açúcar e a maisena.

15. Em seguida, despeje metade do purê de maracujá, batendo constantemente, e recolque tudo na panela.

16. Aqueça até engrossar em fogo médio, batendo sem parar.

17. Fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e misture o creme com um mixer por alguns minutos.

18. Despeje o creme sobre a base da torta resfriada, alise a superfície e coloque a torta no refrigerador até que o creme esfrie.

19. Montagem: 1 maracujá de framboesas Espalhe o maracujá sobre o creme.

20. Em seguida, corte as framboesas ao meio e coloque-as sobre a superfície da torta e divirta-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com