

Torta de speculoos, baunilha e framboesa sem cozedura

Ingrédients

- 130g de speculoos
- 50g de manteiga
- 1 ovo
- 25g de açúcar
- 15g de maisena
- 50g de creme de leite integral (1)
- 40g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 180g de creme de leite integral (2)
- 350g de framboesas

Préparation

1. Como muitas vezes no verão, não temos muita vontade de ligar o forno para preparar a sobremesa.
2. Aqui está, portanto, uma receita de torta sem assar: uma base de torta de speculoos, um creme diplomata de baunilha & framboesas e voilà!
3. Além disso, se você também não quer usar uma panela, pode substituir o creme diplomata por um chantilly de baunilha para uma versão ainda mais rápida Material: Anel de torta de Buyer 20cm Ingredientes: Usei a baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Reduza os biscoitos a pó e misture-os com a manteiga derretida.
5. Espalhe a mistura em um anel (coberto com rhodoid) colocado em seu prato de servir, pressionando bem para unir as migalhas de biscoito.
6. Coloque na geladeira ou no congelador.
7. Aqueça o creme (1) com o leite e as sementes de baunilha.
8. Enquanto isso, bata o ovo com o açúcar e depois a maisena.
9. Despeje o líquido quente sobre a mistura mexendo, depois despeje tudo de volta na panela.
10. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até engrossar o creme.
11. Coloque em um prato, cubra com filme plástico em contato e deixe esfriar completamente na geladeira.
12. Quando estiver frio, bata o creme de leite (2) em chantilly, depois adicione-o delicadamente ao creme de confeito.
13. Despeje o creme na base da torta de speculoos, alise a superfície e reserve na geladeira.
14. Coloque as framboesas sobre a torta, e aproveite!