

Torta crocante com chantilly

Ingrédients

- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de avelã
- 1 ovo
- 155g de farinha
- 50g de amido de milho
- 15g de cacau em pó
- 60g de praliné
- 30g de Jivara ou chocolate ao leite 40%
- 45g de crepes dentelle triturados
- 250g de creme de leite fresco
- 55g de açúcar de confeitiro

Préparation

1. Precisa de uma sobremesa deliciosa e rápida?
2. Aqui está uma torta de chantilly que certamente atenderá às suas expectativas. A receita é muito simples e rápida de fazer, ainda mais porque você pode personalizá-la de acordo com o que você tem: uma massa doce bicolor como a minha, ou clássica de amêndoa ou avelã, utilizando praliné (ou até mesmo purê de frutas secas se estiver com pressa) e o chocolate de sua escolha, aplicação do chantilly.
3. é com você!
4. Material: Rolo para massa Bico Saint Honoré de Buyer Anel para torta de Buyer 20cm Placa perfurada Sacos de confeitir Ingredientes: Eu usei a baunilha em pó Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Eu usei o chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: 40 minutos + 15 minutos de cozimento + descanso Para uma torta de 20cm de diâmetro: Massa doce bicolor: de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro de farinha de avelã 1 ovo de farinha de amido de milho de cacau em pó Misture a manteiga bem amolecida com o açúcar de confeitiro e a farinha de avelã.
7. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e o amido de milho.
8. Divida a massa em duas partes iguais, depois adicione o cacau em uma das duas massas.
9. Misture rapidamente para obter uma bola homogênea, depois envolva as massas e coloque-as na geladeira por no mínimo 1 hora.
10. Em seguida, divida cada massa em pedaços pequenos e abra-os em uma espessura de 2 a 3mm, de forma a obter uma massa bicolor, e forre o seu anel.
11. Para obter este efeito irregular da massa, primeiro cortei o círculo da base da torta, depois uma tira de 2cm de largura que recortei com uma faca criando irregularidades em um lado.
12. Finalmente, adicionei esta tira ao redor de toda a torta.
13. Coloque o seu anel na geladeira por no mínimo 2 horas, idealmente no mínimo 6 horas ou até uma noite inteira.
14. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por 15 a 20 minutos, depois deixe esfriar completamente.
15. Proliné crocante: de praliné de Jivara ou chocolate ao leite 40% de crepes dentelle triturados Derreta o chocolate, depois adicione o praliné e os crepes dentelle triturados.

16. Espalhe o crocante no fundo da torta.
17. Chantilly de baunilha: de creme de leite fresco de açúcar de confeitiro Baunilha em pó a gosto Bata o creme até obter um chantilly, depois adicione o açúcar de confeitiro e a baunilha.
18. Aplique ou espalhe o chantilly sobre a torta (usei um bico Saint Honoré), e finalmente, delície-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com