

Torta Brownie com Frutas Vermelhas

15 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 1 caixa de Brownie Dr. Oetker
- 2 unidades de Ovos
- ¼ xícara chá de Água (50ml)
- 1 pedaço papel alumínio ou manteiga

Geleia caseira para recheio e cobertura:

- 1 Kg frutas vermelhas mistas (frescas/congeladas inteiras ou polpa: morango, amora, framboesa, mirtilo, cereja)
- 5 colheres sopa de Açúcar
- Suco de Limão (½ limão)
- ½ xícara chá de Água
- 2 latas de Leite Condensado
- 1 caixa de Creme de Leite (200ml)
- 4 colheres sobremesa de Gelatina em Pó Vermelha sem Sabor Dr. Oetker (rasa)

1 Base da torta:

Prepare o Brownie Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Unte uma forma de 24 cm, de aro removível, forre o fundo com papel manteiga, unte o papel e despeje a massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180-210°C por 20 a 25 minutos. O brownie não deve ficar tão assado quanto um bolo. Retire do forno, deixe amornar para desenformar. Retire o Brownie da forma, lave a forma, seque e unte levemente com óleo. Coloque o brownie de volta na forma, sem retirar o papel manteiga e reserve.

2 Recheio e cobertura:

Lave as frutas e retire as folhas e os cabinhos ou deixe as frutas congeladas em temperatura ambiente. Em uma panela que não seja de alumínio, ferva a água e o açúcar. Coloque as frutas, o limão e deixe ferver por 3 minutos, em fogo baixo. Retire a espuma da superfície e leve ao liquidificador ou com um mixer, peneire e guarde uma colher de sopa das sementinhas. Reserve duas xícaras de geleia para o recheio. Leve o restante ao fogo baixo para apurar, junto com as sementinhas, até o ponto de geleia mais firme, que será usada na cobertura. Reserve. Hidrate a gelatina e reserve. Bata no liquidificador as 2 xícaras de geleia fria, o leite condensado e o creme de leite. Aqueça a gelatina no microondas por 20 segundos, sem deixar ferver. Adicione a gelatina ao creme, bata e despeje na assadeira, sobre o brownie. Leve à geladeira ou congelador (por duas horas) até firmar. Despeje a geleia da cobertura e sirva resfriada.



Dr. Oetker Brasil

Tip from the Test Kitchen

- Caso prefira substitua a geleia caseira por 2 e 1/2 xícaras de geleia comprada pronta.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br

Tel. 0800.77.70.000.