

Torta Espelhada com Frutas

10 fatias de



Requer prática

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Base:

½ pacote de Biscoitos de maisena
5 colheres sobremesa de Manteiga em temperatura ambiente

Recheio:

1 lata de Leite Condensado
1 lata de Creme de Leite gelado sem soro
¾ xícara chá de suco de maracujá concentrado
2 colheres chá de Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
3 colheres sopa de Água para hidratar a gelatina

Cobertura:

2 caixas de Gelatina Morango Dr. Oetker
2 xícaras chá de Água
1 xícara chá de Morangos cortados ao meio
½ xícara chá de Mangas cortada em cubos
Hortelã

Base:

Misture o biscoito com a manteiga até obter uma farofa úmida. Forre a base de uma fôrma redonda de fundo removível (20 cm x 6 cm) pressionando para compactar bem. Leve à geladeira por 30 minutos.

Recheio:

Misture o leite condensado com o creme de leite e o suco de maracujá concentrado. Agregue a gelatina hidratada e dissolvida em banho-maria ainda quente. Despeje o recheio sobre a base de biscoito e leve de volta à geladeira por cerca de 2 horas ou até adquirir consistência. Reserve.

Cobertura:

Dissolva a gelatina de morango na água fervente e espere esfriar. Distribua as frutas e as folhas de hortelã sobre a torta. Encoste uma espátula na superfície da torta e deixe a gelatina de morango escorrer sobre ela, encobrindo as frutas delicadamente. Leve à geladeira até endurecer. Na hora de servir, passe uma faca de lâmina fina e lisa na lateral da torta para desprendê-la da fôrma, desenforme em um prato e sirva a seguir.