

Sobremesas | Doces de Colher

Torta de Trufa e Morangos

40 min. | Médio | Económico | 12 doses

Ingredientes

4 0 ovos
100 g de açúcar
1 pitada de sal
1 c. de chá de extrato de baunilha
175 g de morangos
0 açúcar glacê q.b.
125 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
150 ml de Natas LONGA VIDA para bater
125 g de doce de morango
100 g de farinha

Informação nutricional

Energia	209,8 kcal	10%*
Proteínas	3,7 g	7%*
Lípidos	6,5 g	9%*
Hidratos de Carbono	28,1 g	11%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Recheio: Aqueça as natas até começarem a ferver. Retire do lume e adicione o chocolate, misture bem até derreter. Deixe arrefecer no frigorífico durante aproximadamente uma hora.
2. Bata os ovos com o açúcar e com o extrato de baunilha até obter uma massa volumosa e esbranquiçada.
3. Adicione a farinha peneirada e o sal, misturando com movimentos suaves e envolventes, para que a massa não perca o volume.
4. Forre um tabuleiro com papel vegetal e despeje a massa uniformemente, de maneira a que fique sempre com a mesma espessura, em toda a sua extensão.

5 Leve ao forno durante 8-10 minutos.

6 Retire do forno e coloque um pano húmido.

7 Cubra com papel vegetal e enrole a massa de forma a não partir. Deixe arrefecer durante alguns minutos,

8 Desenrole a massa e corte-a em formato de retângulo. Distribua, a gosto, o doce de morango sobre ela.

9 Coloque o recheio, anteriormente confeccionado, num saco de pasteleiro e espalhe sobre o doce de morango.

10 Enrole a massa em forma de torta.

11 Lave os morangos e corte-os às metades.

12 Polvilhe a torta com açucar glacê e distribua os morangos sobre a torta.