

Torta de Frutas Tropicais

INGREDIENTES (MASSA)

- 1 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada em cubos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo



Morangos, Uvas, Mangas e Amoras envoltas e cobertas por gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture a farinha com o açúcar. Acrescente a manteiga gelada em cubos e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Junte o ovo e amasse até formar uma massa lisa e bem macia.

Modele a massa numa bola e achate levemente para formar um disco – assim fica mais fácil na hora de abrir. Embale com filme e leve à geladeira para firmar por, **no mínimo**, 30 minutos (se preferir, deixe de um dia para o outro). Enquanto isso, prepare o creme de confeiteiro.

INGREDIENTES (CREME DE CONFEITEIRO TRADICIONAL)

- 4 gemas
- 40gr de amido de milho (maizena)
- 80gr de açúcar
- 500ml de leite
- Baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

1. Dissolva a maizena em um pouco de leite. Misture tudo em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até dar o ponto desejado.
2. Retire da panela e passe todo o creme (ainda morno) em um coador ou peneira.
3. Coloque filme em cima do creme para evitar que o creme entre em contato com o ar. Não é para colocar o filme na borda da tigela para vedar onde está o creme. É para colocar o filme EM CIMA do creme. Não pode haver nenhum ar em contato com o creme, caso contrário vai criar uma crosta na parte superior do creme.
4. Leve o creme a geladeira e deixe até esfriar.

PARA ABRIR E ASSAR A MASSA

INGREDIENTES

- grãos de feijão cru ou bolinhas de cerâmica
- sacos plásticos para alimentos e papel manteiga

MODO DE PREPARO

1. Separe uma fôrma redonda com fundo removível de 24 cm de diâmetro, dois sacos plásticos para alimento e papel-manteiga.
2. Coloque a massa entre os dois sacos plásticos abertos – a massa doce é mais quebradiça e pode rachar, os sacos ajudam a manter a textura e o formato além de evitar da massa grudar no rolo e na bancada. Com o rolo de macarrão comece a abrir o disco de massa mantendo o formato circular – no começo ela é mais dura e resistente e as laterais tendem a rachar. Continue abrindo e, se necessário, pressione as bordas com as mãos para eliminar as rachaduras e manter o formato. A massa vai ficando mais maleável e menos quebradiça conforme é aberta.
3. Abra a massa até formar um círculo 5 cm maior que o diâmetro da fôrma. Retire o plástico de cima e vire a massa de uma só vez sobre a fôrma. Com cuidado, pressione o centro da massa no fundo da fôrma e vá ajeitando as laterais, para deixar a torta bem retinha – aproveite o plástico para alisar a massa e não deixar a torta com marcas de dedos.
4. Retire o plástico que sobrou na massa e, com uma faca (ou carretilha), corte o excesso da borda para nivelar a altura – a torta deve ficar com pelo menos 4 cm de altura.
5. Leve a fôrma com a massa à geladeira por 20 minutos para firmar – assim não corre o risco de as laterais baixarem na hora de assar. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 180 °C (temperatura média).
6. Fure todo o fundo da massa com um garfo (ou palito). Corte um círculo de papel-manteiga um pouco maior que a fôrma, coloque sobre a massa e preencha com o feijão cru ou bolinhas de cerâmica – os grãos servem de peso e evitam que a massa infle e quebre ao assar. Leve ao forno e deixe assar por 20 minutos até as laterais começarem a dourar.
7. Tire do forno e, com cuidado, retire o papel com os feijões ou bolinhas de cerâmica. Volte a massa ao forno deixe assar por mais 10 minutos, até que o fundo doure levemente – o fundo da massa deve perder o aspecto de crua e ficar mais sequinho. Deixe esfriar completamente antes de desenformar e rechear.
8. Recheie a base da torta com o creme de confeiteiro, e na parte superior coloque as frutas de sua preferência (pêssego, morango, amora, manga, maracujá, etc...). Se preferir, pode colocar gelatina até envolver e cobrir as frutas.
9. Leve a geladeira por duas horas antes de servir.

DICA DE PLANEJAMENTO

Você pode fazer uma etapa da receita a cada dia: separe um dia para preparar e assar a base da torta (ela fica crocante por até 5 dias embalada em filme). No outro dia, prepare o creme de confeitiro e armazene na geladeira num pote com fechamento hermético por até 2 dias.



QUER CONGELAR?

A torta não pode ser congelada inteira, mas vale congelar só a massa assada para adiantar o preparo. Depois de assada, deixe a base esfriar completamente. Embale muito bem com filme, para que não absorva umidade nem pegue gosto de outras comidas, e leve ao congelador. Para descongelar, basta deixar a base em temperatura ambiente. Depois é só rechear. A base tem validade de 3 meses congelada.

