

TORTA DE CLARAS COM GANACHE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 10 CLARAS
- 10 C.SOPA DE AÇÚCAR
- 1 C.CAFÉ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 PITADA DE SAL
- AÇÚCAR E MANTEIGA Q.B.
- 100GR DE CHOCOLATE NEGRO DE CULINÁRIA
- 150ML DE NATAS
- FRUTOS VERMELHOS Q.B

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, bater as claras em castelo com a pitada de sal durante 10 min na V. 7 e sem tampa de vapor.
2. Depois de batidas em castelo, continuar a bater e adicionar o açúcar colher a colher e o açúcar baunilhado pelo bocal da tampa até deixar de se ouvir o granulado do açúcar.
3. Entretanto untar uma forma retangular com manteiga e polvilhar com açúcar e deitar o preparado das claras na forma e bater com ela na bancada para que fique sem as bolhas de ar.
4. Levar ao forno previamente aquecido a 180° durante 10 min.
5. Retirar do forno virando sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com açúcar e enrolar logo para que fique no formato de torta e deixar arrefecer.
6. Lavar a taça e colocar o acessório misturador. Colocar as natas e o chocolate partido aos bocadinhos, programar V.3, 4 min, a 70°. Baixar a temp. para 50°, mais 2 min.
7. Deixar amornar e deitar por cima da torta.
8. Decorar a gosto com os frutos vermelhos.