Épocas Festivas

TRONCO DE "ANO NOVO"

Receita de Fã
Médio

6-9 Doses

INGREDIENTES

- GÉNOISE:
- 4 OVOS
- 140G DE AÇÚCAR
- 120G DE FARINHA
- RHUM A GOSTO
- COBERTURA/RECHEIO:
- 100G DE ICING SUGAR
- 100G DE NATAS BEM FRIAS
- 200G DE QUEIJO PHILADELPHIA
- DOCE DE FRAMBOESA (EM ALTERNATIVA PODERÁ FAZER UM COULIS)

CONFEÇÃO

1. Génoise:

2. Aquecer o forno a 180 graus. Num recipiente de vidro, bater os ovos com o açúcar. Colocar o preparado ao lume em banho Maria e bater até que triplique de volume e fique cremoso.

3. Tirar o recipiente do lume e continuar a bater até que o preparado arrefeça. Juntar aos poucos a farinha peneirada e envolver delicadamente com uma colher de pau.

4. Deitar o preparado numa forma rectangular forrada a papel vegetal e levar ao forno cerca de 15 a 20 minutos (importante vigiar a cozedura pois a massa não poderá ficar demasiado cozida sob pena de não conseguir enrolá-la).

5. Retirar do forno e deixar ligeiramente arrefecer. Ainda morna, enrole a massa e deixe repousar.

7. Cobertura/Recheio:

8. Bater as natas. Juntar o queijo e o icing sugar e continuar a bater até obter um crème liso. Levar alguns minutos ao frigorífico.

10. Montagem:

11. Depois de bem fria, desenrolar delicadamente a génoise. Pincelar com o rhum. Cobrir com o doce de framboesa e parte do preparado de queijo Philadelphia. Voltar a enrolar com cuidado.

12. Cobrir a génoise, com a ajuda de uma espátula, com o preparado e decorar a gosto (na imagem utilizou-se parte do preparado do queijo Philadelphia ao qual se acrescentou corante vermelho em gel e algumas framboesas frescas). Um saco de pasteleiro é muito útil para criar efeitos. Caso não disponha de um poderá passar as costas de um garfo (ligeiramente em zig

zag) por cima do creme.