

TORTA COM DOCE DE CEREJA



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 120G DE AÇÚCAR
- 80G DE FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- 1 FRASCO DE DOCE DE CEREJA
- ALGUMAS CEREJAS PARA ENFEITAR
- ICING SUGAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 190°C. Separe as claras das gemas e coloque as gemas na taça do robot, com o acessório batedor, e o açúcar. Programe a velocidade 7 durante 3 minutos.
2. Verta o preparado numa tigela, lave e seque a taça do robot. Volte a colocar o acessório batedor e adicione as claras com uma pitada de sal. Programe a velocidade 7 durante 8 minutos.
3. Com uma espátula, envolva a mistura das claras nas gemas. Peneire a farinha sobre esta mistura e envolva novamente. Espalhe o preparado uniformemente numa forma retangular forrada com papel vegetal. Leve ao forno durante 8 minutos, vigiando para não deixar queimar. Retire a massa do forno e enrole-a com um pano limpo e húmido. Deixe arrefecer.
4. Desenrole a torta e espalhe o doce de cereja com uma espátula. Com a ajuda do pano, enrole novamente a torta. Polvilhe com o icing sugar e sirva com algumas cerejas para enfeitar.