

TORTA DE NATAL DE CHOCOLATE, COM RECHEIO DE CREME DE OVOS



INGREDIENTES

- PARA A TORTA:
 - 6 OVOS
 - 120 G DE AÇÚCAR
 - 60 G DE FARINHA
 - 60 G DE AMÊNDOA, MOÍDA
 - 2 C. SOPA DE CACAU EM PÓ
 - 1 C. CHÁ DE AROMA DE BAUNILHA
 - 25 G DE MANTEIGA AMOLECIDA
 - 1 PITADA DE SAL
- CREME DE OVOS:
 - 1 C. SOPA, DE FARINHA MAIZENA
 - 180 G DE AÇÚCAR
 - 280 ML DE ÁGUA
 - 8 GEMAS

CONFEÇÃO

1. Comece por fazer o creme de ovos:

2. Coloque na taça da Companion com o acessório batedor, a colher de farinha, o açúcar, as gemas e a água e seleccionar o Programa Sobremesas mas a 95°C, por 5 minutos e na velocidade 7.

3. Retire o creme para uma taça ou pirex, mexa vigorosamente e deixe arrefecer, reservando.

4. Entretanto, untar com manteiga e forrar com papel vegetal, um tabuleiro que possa ir ao forno.

5. Peneirar para uma taça, a farinha com o cacau e a amêndoa moída. Reservar.

6. Na taça com o acessório batedor, colocar as claras e uma pitada de sal e programar 5 minutos na Velocidade 7, sem usar a tampa de vapor. Retire as claras para uma tigela e reserve no frigorífico.

7. Sem lavar a taça e com o mesmo acessório, deitar as gemas, o açúcar, a manteiga e o aroma de baunilha e programar 35° C, Velocidade 8 por 7 minutos. Junte a farinha, a amêndoa moída e o chocolate em pó e programar Velocidade 8 por 15 segundos. Finalmente, e com a ajuda da espátula, envolver delicadamente as claras reservadas, no creme de chocolate. Verter a massa para o tabuleiro e levar ao forno, pré-aquecido a 180° C, por 10 a 12 minutos.

8. Virar a torta para cima de um pano polvilhado com açúcar e, com a ajuda deste, ir enrolando a massa cuidadosamente. Deixe arrefecer.

9. Desenrolar depois a torta, com muito cuidado, até ficar de novo estendida.

10. Espalhar o creme de ovos pela base, e enrolar de novo cuidadosamente.

11. Colocar a torta num prato de servir, e agora é só darem largas à imaginação e decorarem a vosso gosto.
