Sobremesas

TORTA SIMPLES COM RECHEIO DE CREME DE OVOS

Blogger Oficial
Fácil
25 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 120 G DE AÇÚCAR
- 80 G DE FARINHA
- 1 C. DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- RECHEIO:
- 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 a 95ºC, por 5 minutos e na velocidade 7.
3. Retire o creme para uma taça ou pirex, mexa vigorosamente e reserve para que arrefeça.
4. Pré-aqueça o forno a 180º C.
5. Unte com manteiga e enfarinhe, um tabuleiro rectangular e forre com papel vegetal, também untado.
6. Lave a taça e seque bem, assim com o o acessório batedor e deite as claras. Bata na Velocidade 7, por 6 minutos. Findo o tempo, retire as claras da taça e reserve-as também no frigorífico.
7. Troque agora o acessório pela lâmina amassar/triturar e junte o açúcar e as gemas e programar a Velocidade 7 por 3 minutos a 37ºC. Depois e sem temperatura, bater por mais 2 minutos na mesma velocidade.
8. Adicione a farinha e programar a Velocidade 8 por 30 segundos. Findo o tempo e agora com a ajuda da espátula, envolva delicadamente as claras em castelo na massa de ovos. Deite a massa no tabuleiro untado e leve ao forno a 180ºC,por 10 a 15 minutos.
9. Desenforme para cima de um pano húmido polvilhado com açúcar, e espalhe sobre a base parte do creme de ovos, enrolando depois com muito cuidado, enquanto vai apertando.
10. Deixe arrefecer a torta e cubra-a depois com o restante creme de ovos.