

TORTA DE PISTACHOS, FRUTOS VERMELHOS E BAUNILHA



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA DE PASTA DE PISTACHOS
- 100 G DE FARINHA
- 100 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 30 G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ
- PARA O CREME DE BAUNILHA:
- 25 CL DE LEITE
- 1 VAGEM DE BAUNILHA CORTADA AO MEIO
- 50 G DE AÇÚCAR
- 3 GEMAS
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOPA DE MAIZENA
- 250 G DE FRUTOS VERMELHOS (FRAMBOESAS, GROSELHAS, ETC.)

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Na taça do robot, com o acessório batedor, coloque os ovos e o açúcar em pó. Programe a velocidade 7, a 55°C durante 3 minutos.
2. Adicione a pasta de pistachos e programe a velocidade 7 por 20 segundos.
3. Verta a massa numa saldeira e adicione gradualmente a farinha e o fermento peneirados e a manteiga derretida usando uma espátula. Verta a massa para uma forma retangular forrada com papel vegetal. Leve ao forno cerca de vinte minutos. Retire o bolo do forno e vire-o de imediato sobre um pano húmido. Retire o papel e enrole o bolo usando o pano. Deixe arrefecer. Lave e seque a taça do robot.
4. Para o o creme de baunilha, coloque na taça, com o acessório batedor, as gemas, a vagem de baunilha e o açúcar. Inicie o robot na velocidade 6 durante 1 minuto.
5. Adicione a Maizena, a farinha e o leite. Inicie o programa de sobremesa na velocidade 6 a 90°C por 10 minutos. No final do programa, deixe o creme arrefecer.
6. Cubra o bolo com o creme e decore com as frutas. Enrole e aperte levemente. Polvilhe icing sugar e decore com frutas.

- 3 COLHERES DE SOPA DE ICING SUGAR