

LETTER COOKIE CAKE



CONFEÇÃO

1. Lemon Sablé:

2. Com a lâmina de amassar, bata a farinha com a manteiga sem sal até conseguir um aspeto areado. Vel 7, 4 minutos.

3. De seguida, junte os outros ingredientes. P1 Pastry (sem deixar levedar).

4. Depois de estar macia, retire a massa do copo. Deite a massa em cima de uma folha de papel vegetal, espalme-a com os dedos, alise-a e tente já dar-lhe a forma parecida com o molde pretendido: número(s), letra(s), etc.

5. Coloque o molde em papel/cartolina por cima da massa e corte o excesso para lá do molde até obter a forma desejada (uma vez que a massa estava mole, achei mais fácil com a espátula, mas pode usar uma faca).

6. Transfira o papel vegetal para o tabuleiro do forno (deslize com cuidado) e leve esse mesmo tabuleiro ao frigorífico por meia hora (no meu coube...). Se ficar mais tempo, tanto melhor. Leve ao forno pré aquecido a 175°.

7. Quando começar a lourar dos lados e no meio (teste tocando com o dedo e se oferecer resistência), tire o tabuleiro do forno. Deixe arrefecer ali mesmo, não transfira as cookies ainda quentes porque vão partir.

9. Creme:

10. Com a taça lavada e seca, insira o batedor e aqueça ligeiramente as natas. Vel 4, 55°, 3 minutos.

11. Adicione o chocolate aos cubos e repita até derreter totalmente.

12. Coloque a mistura num recipiente com tampa e tape com película aderente a tocar mesmo no chocolate. Coloque a tampa e deixe no frio durante a noite.

INGREDIENTES

- LEMON SABLÉ:
- 300 GR FARINHA SEM FERMENTO
- 125 GR MANTEIGA (PREFERENCIALMENTE SEM SAL)
- 1, 5 C SOPA IOGURTE (USEI GREGO)
- 1 OVO
- 0,5 C CHÁ BICARBONATO DE SÓDIO
- ESSÊNCIA DE BAUNILHA (Q.B.)
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 150 GR AÇÚCAR
- PARA O CREME:
- 200 GR CHOCOLATE BRANCO DE BOA QUALIDADE (USEI PANTAGRUEL)
- 200 ML NATAS
- 300 GR CREAM CHEESE (USEI MASCARPONE)

13. No dia seguinte, e ainda com o batedor, bata o creamcheese. Vel 4, 3 minutos.

14. De seguida, junte a ganache que guardou (do dia anterior) e bata bem até envolver. Vel 4, 2 minutos. Tá pronto a colocar no saco de pasteiro.

15. Notas:

16. Depois de finalizado, pode colocar no frio novamente num recipiente com tampa, caso não utilize imediatamente.

17. É um creme muito consistente mas depois fica fácil de utilizar no saco de pasteiro.

18. Pode perfeitamente fazer as cookies e a ganache no dia anterior e, no dia seguinte, apenas finaliza o creme e decora a gosto.

19. Depois de decorado pode ser guardado no frio até ser consumido.
