

Torta Colorida

maravilhosa...

Ingredientes

Massa Pão de Ló:

100g Pão de Ló
75g ovos
50g água

Massa Pão de Ló Chocolate:

100g Pão de Ló Chocolate
75g ovos
50g água

Recheio:

200g GellPirat

Cobertura:

250g Ganache Sólida Leite
100g Crocante de Amendoim

Produto Complementar:

Desmoldante

Preparação

- 01** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 02** Numa taça misture o **Pão de Ló**, os ovos e a água bata até obter uma massa esbranquiçada e volumosa.
- 03** Coloque a massa num tabuleiro forrado com papel vegetal e untado com **Desmoldante** e leve ao forno durante 8 minutos.
- 04** Desenforme sobre papel vegetal e reserve.
- 05** Repita o processo para o **Pão de Ló Chocolate**.
- 06** Coloque uma fina camada de **GellPirat** sobre a massa de pão de ló já assada. Sobreponha a massa de pão de ló chocolate e barre com **GellPirat**. Enrole apertando bem com auxílio do papel vegetal. Deixe arrefecer.
- 07** Derreta a **Ganache Sólida Leite** e misture o **Crocante de Amendoim**.
- 08** Coloque a torta numa grelha e verta sobre ela esta mistura.
- 09** Deixe solidificar à temperatura ambiente.

Nota: Foi utilizado um tabuleiro de 22 x 35 cm.

Dica: Para os profiteroles coloridos consulte a receita Profiteroles Capuccino e adicione Colours Gel Vermelho e Colours Gel Verde ao craquelim.

