



50

Receitas Tortas & Sobremesas na Travessa

Querida confeitaria,

É com imensa alegria e doçura no coração que me aventuro por estas linhas para apresentar a vocês o meu mais recente tesouro culinário: o ebook "50 Receitas de Toras & Sobremesas na Travessa".

Sou Paula Mello, a confeitadora apaixonada que tem a sorte de compartilhar sua jornada doce com mais de 2 milhões de corações açúcarados, especialmente no Instagram, onde 600 mil seguidores formam essa doce comunidade.

Este não é apenas um livro de receitas; é um convite para transformar momentos comuns em celebrações inesquecíveis. Seja para um aniversário, uma festa especial, um almoço em família ou simplesmente para adoçar a vida no dia a dia, estas receitas são feitas para encantar paladares e criar memórias doces que perdurarão.

O que torna este livro ainda mais especial é a versatilidade das receitas, pensadas não apenas para serem apreciadas, mas também para serem compartilhadas.

Seja para iniciar seu próprio negócio de confeitaria, para adoçar um evento especial ou para presentear alguém querido, estas receitas são verdadeiras joias culinárias que transcenderão a simplicidade dos ingredientes, transformando-se em obras-primas na travessa.

Agradeço do fundo do meu coração por fazerem parte desta jornada doce comigo. Cada compra deste ebook não apenas enche minha cozinha de alegria, mas também é um voto de confiança nas minhas criações. E a você, que agora tem em mãos este livro recheado de amor e sabor, quero deixar uma palavra de incentivo: vá para a cozinha com alegria, experimente, divirta-se e, acima de tudo, confie no chef que há em você.

Que cada receita seja um convite para explorar a magia da confeitaria e que cada travessa seja um palco para momentos doces e inesquecíveis.

Obrigada por permitir que eu faça parte dos seus momentos mais especiais.

Com todo meu carinho e sabor, Paula Mello.



ÍNDICE DAS RECEITAS

Beijinho na Travessa	05	Tiramissu na Travessa	95
Bolo de Travessa com Chocolate Branco	08	Torta Mousse de Morango na Travessa	99
Bombom de Morango na Travessa	11	Torta de Banoffe	102
Bombom na Travessa	13	Mousse de Maracujá	105
Bombom de Uva na Travessa	15	Manjar de Coco	107
Brigadeiro Prestígio de Travessa	17	Mousse de Pêssego	109
Charge na Travessa	19	Mousse de Doce de Leite	111
Cheesecake de Rico com Geleia	21	Torta de Chocolate Simples	113
Creme Gelado de Panetone	23	Torta Cremosa Nozes	117
Crumble de Maçã na Travessa	26	Torta Bis	119
Doce Sonho de Valsa e Ouro Branco	28	Mousse de Abacaxi	121
Maravilha Doce de Abacaxi com Merengue	31	Torta de Ricota	123
Merengue de Morango	34	Chocolate na Travessa	125
Travessa de Pão de Mel	36	Gelatina Cremosa	128
Pavê de Brigadeiro	39	Gelatina Mosaico	132
Pavê de Limão	41	Gelatina Espumada	134
Pavê de Pêssego	43	Flan de Leite Condensado	136
Pudim de Travessa Que Não Vai ao Forno	46		
Romeu e Julieta na Travessa	48		
Torta com Frutas Vermelhas	50		
Torta de Abacaxi com Ricota	54		
Torta de Banana	57		
Torta de Chocolate	61		
Torta de Doce de Leite com Chocolate	64		
Torta Doce de Leite dos Deuses	68		
Torta de Maracujá e Bombom	70		
Torta de Chocolate e Amendoim	74		
Torta de Limão Fantástica	77		
Torta Holandesa Tradicional	80		
Torta de Morango	83		
Tortinha de Morango	86		
Travessa de Ninho	90		
Manjar de Coco	92		

Paula Vello
Cake Designer





Paula Vello
Cake Designer

Beijinho na Travessa

Ingredientes

- 2 caixas de leite condensado @Tangará
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 3 xícaras (chá) de coco ralado
- 180 g de chocolate meio amargo picado
- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- Cravos-da-índia para decorar

Modo de Preparo

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, a margarina, o leite de coco e o coco ralado, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o creme de leite.

Em um refratário médio, intercale camadas de creme de coco e de creme de chocolate, terminando em creme de coco. Decore com cravos e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo de Travessa com Chocolate Branco

Ingredientes do Bolo

Paula Vello
Cake Designer

- 6 ovos
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate branco e cerejas em calda para decorar

Ingredientes da Cobertura

- 1 lata de creme de leite
- 1/2 tablete de manteiga sem sal (100g)
- 1 e 1/2 caixa de leite condensado @Tangará
- 10 colheres (sopa) de leite em pó
- 180g de raspas de chocolate branco

Modo de Preparo

Leve a lata de creme de leite ao congelador por 1 hora e retire o soro. Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 10 minutos ou até dobrarem de volume. Acrescente o fermento e a farinha peneirados, mexendo delicadamente.

Despeje em uma forma de 28 cm x 43 cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e desenforme.

Bata na batedeira a manteiga até obter um creme. Despeje o leite condensado em fio, sem parar de bater, até formar um creme. Acrescente o leite em pó, aos poucos.

Adicione o creme de leite e bata até ficar homogêneo. Junte as raspas e misture delicadamente com uma colher. Esfarele a massa do bolo ou corte em placas.

Forre o fundo de um refratário grande. Regue com metade da calda da cereja, espalhe uma camada de creme, outra camada de massa regada com a calda da cereja restante e finalize com o creme restante.

Decore com cerejas, raspas de chocolate branco e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bombom de Morango na Travessa

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1½ caixa de leite condensado @Tangará
- 6 colheres (sopa) de mistura para leite sabor morango
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 2 caixinhas de morangos cortados ao meio
- Morangos inteiros para decorar

Modo de Preparo

Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o Nesquik® e a manteiga, mexendo até que a mistura engrosse. Desligue o fogo, adicione o creme de leite e reserve.

Coloque os morangos no fundo de um refratário médio e cubra-os com o creme de Nesquik®. Leve à geladeira por 30 minutos.

Após esse tempo, retire o refratário da geladeira, cubra com a ganache já misturada, decore com morangos e sirva.



Paula Vello
Cake Designer

Bombom de Travessa

Ingredientes

- 2 Caixinhas de Leite Condensado @Tangará
- 250g de chocolate meio amargo
- 250g de chocolate ao leite
- 2 latas de creme de leite
- 2 colheres de margarina
- 2 caixas de morango

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga em fogo baixo e mexa até atingir o ponto de brigadeiro.

Despeje o brigadeiro em uma travessa e coloque os morangos cortados ao meio por cima. Reserve.

Para a cobertura, rale o chocolate ao leite e meio amargo e misture com o creme de leite.

Aqueça no microondas por 1 minuto, retire e mexa.

Aqueça no microondas por mais 30 segundos, retire e mexa novamente até que o chocolate derreta completamente.

Despeje a cobertura por cima dos morangos e leve à geladeira, coberto com papel filme.

Na hora de servir, você pode decorar com morangos ou cerejas.



Bombom de Uva na Travessa

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 700g de uva thompson (sem semente)
- 2 caixinhas de leite condensado @Tangará
- 1 ½ caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina, e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até a mistura se soltar do fundo da panela.

Deixe esfriar, adicione $\frac{1}{2}$ caixinha de creme de leite e reserve.

Em outra panela, quebre o chocolate em pedaços e leve ao fogo em banho-maria até que ele esteja completamente derretido. Acrescente o creme de leite e misture bem.

Em um refratário, coloque todo o creme branco, forre o creme com as uvas e despeje a ganache de chocolate por cima.

Leve à geladeira, decore conforme desejar e sirva gelado.

Bom apetite!



Brigadeiro Prestígio de Travessa

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 2 caixinhas de leite condensado @Tangará
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 100g de coco fresco ralado para polvilhar

Modo de Preparo

Coloque em uma panela o leite condensado, o chocolate, a manteiga e o leite. Leve ao fogo médio, mexendo até começar a soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture até obter uma mistura homogênea.

Transfira o brigadeiro para um refratário médio e polvilhe com o coco ralado.

Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



Charge® na Travessa

Ingredientes

- 2 caixinhas de leite condensado @Tangará
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 200g de chocolate meio amargo picado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado sem pele picado e amendoim triturado

Paula Vello
Cake Designer

Modo de Preparo

Em uma panela, em fogo médio, coloque o leite condensado e a manteiga, e mexa até que a mistura solte do fundo da panela.

Retire do fogo, adicione o chocolate e misture com uma colher até que ele derreta completamente. Acrescente 1 ½ lata de creme de leite.

Despeje metade do creme de chocolate em um refratário médio e leve à geladeira por 10 minutos.

Espalhe o doce de leite misturado com o restante do creme de leite e o amendoim. Cubra com o restante do creme de chocolate e polvilhe com amendoim.

Leve à geladeira por 2 horas. Retire da geladeira e sirva.



Cheesecake de Ricota com Geléia

Ingredientes

Paula Vello
Cake Designer

- 500g de ricota
- 5 ovos
- 1 Caixinha de Leite Condensado @Tangará
- 1 Caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento
- Geleia de sua preferência

Modo de Preparo

No liquidificador, bata todos os ingredientes, exceto a geleia.

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Leve para assar em uma forma redonda (25 cm), previamente untada, em banho-maria e cubra-a com papel alumínio. Asse a 180°C por 40 minutos.

Desenforme depois de esfriar e sirva com a geleia.



Creme Gelado de Panetone

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 panetone de aproximadamente 500g
- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 2 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

- 200g de chocolate branco derretido
- 100g de frutas cristalizadas
- 100g de uvas-passas
- 50g de amêndoas ou nozes picadas (opcional)

Modo de Preparo

Faça uma camada de panetone, despeje metade da mistura de creme, adicione a camada de chocolate branco e frutas,

repita as camadas e finalize com creme.

Decore com fatias de panetone e açúcar de confeitiro, se desejar.

sirva gelado e bom apetite !



Crumble de Maçã na Travessa

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 5 maçãs
- 80 g de manteiga
- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar mascavo
- 1 pitada de canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C por 15 minutos.

Descasque e corte as maçãs em formato de meia-lua, removendo as sementes.

Disponha as maçãs no fundo de uma assadeira refratária que não seja muito alta.

Faça camadas com as maçãs e polvilhe uma pitada de canela em pó. Se desejar, adicione açúcar refinado. Reserve.

Em uma tigela, misture a manteiga e a farinha de trigo suavemente, esfarelando entre os dedos.

Junte o açúcar mascavo e misture até obter uma consistência de farofa.

Coloque a farofa sobre as maçãs.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até que a superfície esteja dourada e crocante.



Doce de Sonho de Valsa e Ouro Branco

Ingredientes

Paula Vello
Cake Designer

- 3 caixinhas de leite condensado @Tangará
- 3 caixas de leite (use a caixinha de leite condensado vazia para medir)
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 8 gemas

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 caixinha de creme de leite
- 10 bombons tipo Sonho de Valsa® cortados ao meio
- 10 bombons tipo Ouro Branco® cortados ao meio
- 1 xícara (chá) de raspas de chocolate branco
- 1 xícara (chá) de raspas de chocolate ao leite

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a baunilha e as gemas. Leve ao fogo médio, mexendo com um batedor de arame, até engrossar.

Retire a panela do fogo, misture a manteiga até derreter e, em seguida, o creme de leite. Espere esfriar e cubra o fundo de uma travessa transparente com metade do creme distribua metade dos bombons tipo Senho de Valsa misturados com metade dos bombons tipo Ouro Branco.

Coloque metade do creme restante com a ajuda de uma concha para criar uma camada irregular e, em seguida, espalhe os outros bombons.

Cubra com o creme restante e leve à geladeira por 2 horas. Antes de servir. Decore com as raspas de chocolate, intercalando as cores.



Maravilha Doce de Abacaxi com Merengue

Ingredientes

- 1½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- ⅓ xícara (chá) de margarina
- 2 colheres (sopa) de água gelada
- 2 caixinhas de leite condensado @Tangará
- 2 xícaras (chá) de chantilly

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes do Recheio

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de abacaxi em cubos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a farinha, as gemas, o açúcar, o sal e a margarina com a ponta dos dedos até obter uma farofa. Adicione a água e misture até formar uma massa homogênea. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Para o recheio, em uma panela, coloque a manteiga, o abacaxi e o açúcar. Leve ao fogo médio e cozinhe por 10 minutos até formar uma calda.

Desligue o fogo e misture o suco de limão. Abra a massa com o auxílio de um rolo, forre uma fôrma de fundo removível de 22 cm de diâmetro e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 10 minutos, ou até que asse e doure levemente.

Espalhe o recheio de abacaxi, decore com chantilly e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Merengue de Morango

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 500g de morangos lavados e picados
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 4 claras de ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 200g de chantilly pronto

Modo de Preparo

Prepare um creme de morango cozinhando morangos com açúcar até engrossar.

Faça um merengue batendo claras em neve com açúcar e essência de baunilha.

Monte camadas alternadas de creme de morango e merengue em uma travessa e leve à geladeira por 2 horas.

Decore com morangos inteiros e chantilly antes de servir.



Travessa de Pão de Mel

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 1 $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de mel
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

- 1 colher (sopa) de cravo-da-índia em pó
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 2 latas de leite condensado cozidas na pressão por 30 minutos
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1/2 xícara (chá) de castanha de caju picada
- 1/2 xícara (chá) de castanha-do-pará picada
- 200g de chocolate meio amargo derretido

Modo de Preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, o mel, o açúcar mascavo, o chocolate em pó, o cravo-da-índia em pó e a canela em pó até obter uma mistura homogênea.

Transfira para uma tigela e misture a farinha de trigo e o fermento com uma colher. Despeje a mistura em uma forma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar, desfaça em pedaços com as mãos e reserve.



Pavê de Brigadeiro

Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de margarina
- 400 g de biscoito maria
- 200 g de chocolate granulado

Modo de Preparo

Em uma panela misture o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina; Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ficar bem grosso e desgrudar do fundo da panela

Deixe esfriar e coloque o creme de leite(não precisa tirar o soro), mexa bastante até o creme de leite dissolver todo.

Em uma travessa, forre o fundo com parte dos biscoitos,coloque um pouco do creme por cima e um pouco do chocolate granulado;

Repita o processo e termine com uma generosa camada de creme por cima;

Decore com bastante chocolate granulado.



Pavê de Limão

Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- 1/2 xícara de suco de limão
- Raspas de limão a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente, misture o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão até obter uma mistura homogênea.

Em uma travessa, faça uma camada de biscoitos maisena e cubra com uma camada da mistura de leite condensado e limão.

Repita o processo até que todos os ingredientes sejam utilizados, finalizando com uma camada da mistura de leite condensado e limão.

Decore com raspas de limão e leve à geladeira por pelo menos 2 horas.



Pavê de Pêssego

Ingredientes do Creme

- 1 Caixinha de leite condensado @Tangará
- 2 xícaras (chá) de leite comum
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Montagem

- 1 pacote de biscoito champanhe
- meia xícara (chá) da calda do pêssego
- 1 lata de pêssego em calda picado
- 100 g de raspas de Chocolate branco

Licenciada para - Sandra Da Rosa - 00242740030 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo

Creme

Em uma panela, misture o Leite condensado, o Leite, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e reserve.

Montagem

Passe rapidamente parte dos biscoitos na calda do pêssego, acomodando-os no fundo de um refratário retangular (20 x 30 cm).

Distribua metade do Creme e metade dos pêssegos picados.

Repita a camada de biscoitos e coloque o restante do Creme e dos pêssegos.

Decore com as raspas de Chocolate e com fatias de pêssegos, leve à geladeira até o momento de servir.



Pudim de Travessa Que Não Vai ao Forno

Ingredientes

- 1 Caixinha de Leite Condensado da @Tangará
- 24 g de gelatina
- 1/3 xicarás de água
- 2 caixinhas de creme de leite
- 500 ml de leite
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 xicarás de açúcar (para calda)
- 1 xicará de água (para calda)

Paula Vello
Cake Designer

Modo de Preparo

Pudim

Misture a gelatina com a água e leve ao micro-ondas por 20 segundos. Reserve.

Em um liquidificador, coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite, a baunilha e a mistura de gelatina. Bata até misturar.

Despeje na travessa e leve a geladeira por cerca de 6 horas ou até firmar.

Calda

Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Leve ao fogo médio e deixe ferver até virar um caramelo dourado.

Desligue o fogo e deixe esfriar. Despeje sobre o pudim na travessa.

Decore como desejar. Bom apetite!



Romeu e Julieta de Travessa

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 200g de cream cheese
- 100g de ricota amassada
- 1 pote de requeijão cremoso
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 400g de goiabada picada
- 250ml de água

Modo de Preparo

Bater no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o cream cheese, a ricota e o requeijão por 1 minuto. Adicione a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e bata por mais 1 minuto.

Transfira para uma travessa e leve à geladeira por 3 horas ou até firmar.

Leve os ingredientes da calda ao fogo médio até dissolver. Deixe esfriar, espalhe sobre o creme na travessa e sirva.



Torta com Frutas Vermelhas

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes Recheio

- 1 xícara (chá) de framboesa fresca
- 1 xícara (chá) de cerejas sem calda
- (reserve a calda das cerejas)
- 1 xícara (chá) de morangos frescos

Ingredientes Cobertura

- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 envelope de gelatina vermelha (qualquer sabor)
- 2 colheres (sopa) de calda da cereja
- 1 colher (sopa) de glucose

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque os ingredientes do creme, menos a baunilha e leve ao fogo, mexendo sempre, por 10 minutos, ou até que engrosse.

Tire do fogo, misture a baunilha e deixe esfriar coberta com filme plástico para não criar película.

Em uma tigela, misture os ingredientes da massa até que não grude nas mãos, e com ela, forre uma fôrma de 30cm de diâmetro de fundo removível.

Fure com um garfo e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos, ou até que doure levemente, retire do forno e deixe esfriar

Coloque o creme frio e por cima espalhe as frutas misturadas.

Para a cobertura, em uma panela, coloque a água e a maisena e leve ao fogo, mexendo sempre, por 5 minutos, ou até que engrosse.

Misture os ingredientes restantes. Retire do fogo e espalhe sobre as frutas na torta. Leve à geladeira por 2 horas e desenforme.



Torta de Abacaxi com Ricota

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 pacote de bolacha maisena triturado
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 1 xícara (chá) de ricota

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de suco de abacaxi
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara (chá) de abacaxi em calda escorrido picado

Licenciado para Sandra Da Rosa - 00242740030 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o biscoito com a manteiga até formar uma farofa úmida e forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro.

Leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos. Deixe esfriar.

No liquidificador, bata o leite condensado, a ricota, o leite de coco, o suco de abacaxi e a gelatina dissolvida conforme as instruções da embalagem.

Misture o abacaxi e espalhe sobre a massa. Leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme, decore com coco, abacaxi e sirva.



Torta de Banana

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)

Ingredientes do Recheio

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de leite condensado @Tangará
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 gemas

Ingredientes da Cobertura

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 bananas em rodela
- 4 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga, o ovo, o açúcar e a água até formar uma massa homogênea e levemente quebradiça.

Se necessário, adicione mais água. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Abra a massa com um rolo entre duas folhas plásticas, forre o fundo e lateral de uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 10 minutos ou até firmar, sem deixar dourar, Retire e reserve.

Para o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Desligue e espalhe sobre a massa da torta. Para a cobertura, coloque em uma frigideira o açúcar, a canela, a manteiga e leve ao fogo, sem mexer, até ficar dourado Junte as bananas, a água e cozinhe por 2 minutos.

Desligue, espalhe sobre a torta e leve à geladeira por 2 horas. Retire a torta da geladeira, desenforme e sirva em seguida.



Torta de Chocolate

Ingredientes Massa

Paula Vello
Cake Designer

- 1 e 1/2 pacote de biscoito amanteigado ou rosquinha sabor chocolate triturado
- 5 colheres (sopa) de manteiga

Ingredientes Recheio

- 200g de chocolate branco picado
- 1 Caixinha de creme de leite sem soro

Ingredientes Cobertura

- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 100g de chocolate amargo picado
- 1 colher (chá) de manteiga
- Raspas de chocolate ao leite e chocolate branco para decorar

Modo de Preparo

Em uma vasilha, misture o biscoito e a manteiga com a ponta dos dedos até obter textura de farofa. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de fundo removível de 24cm de diâmetro apertando com os dedos.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 12 minutos ou até firmar. Deixe esfriar.

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou micro-ondas. Misture o creme de leite até ficar homogêneo e espalhe na fôrma. Reserve na geladeira

Em uma panela, misture o leite condensado, os chocolates e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo e cozinhe por 4 minutos depois de iniciada a fervura e desligue.

Deixe amornar e espalhe na fôrma. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Desenforme e decore com raspas. Sirva em seguida.



Torta de Doce de Leite com Chocolate

Ingredientes Massa

- 1 e 1/2 pacote de biscoito de cacau e cereais
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de licor de cacau
- 1 clara

Ingredientes Recheio

- 1 e 1/2 lata de doce de leite cremoso
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água

Ingredientes Cobertura

- 170g de chocolate meio amargo
- derretido
- 1/2 caixinha de creme de leite (100g)
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau
- 1/2 lata de doce de leite cremoso
- Chocolate granulado para decorar

Modo de Preparo

No liquidificador, usando a tecla pulsar, triture o biscoito e transfira para uma tigela. Misture com a manteiga, o licor e a clara até formar uma farofa úmida.

Forre o fundo e laterais de uma fôrma canelada de aro removível de 22cm de diâmetro e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Deixe esfriar.

Para o recheio, no liquidificador, bata o doce de leite, o creme de leite e a gelatina dissolvida na água conforme as instruções da embalagem até homogeneizar. Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas.

No liquidificador, bata o chocolate derretido, o creme de leite e o licor. Transfira para uma tigela e leve à geladeira por 1 hora.

Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e decore a superfície da torta.

Coloque o doce de leite em saco de confeitar com bico pitanga e decore o centro da torta.



Torta de Doce de Leite dos Deuses

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- (cozidas na pressão por 30 minutos)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 3 caixas de wafer recheado coberto com chocolate ao leite picado (378g)

Paula Vello
Cake Designer

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o leite condensado cozido, o creme de leite e $\frac{1}{3}$ do wafer.

Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro de aro removível e alise com uma colher.

Leve ao congelador por 6 horas ou até firmar.

Desenforme, polvilhe com o wafer restante e sirva em seguida.



Torta de Maracujá e Bombom

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de água gelada
- Bombons para decorar

Ingredientes Recheio

- 1 caixinha leite condensado @Tangará
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

Ingredientes Calda

- Polpa de 1 maracujá
- 1/2 xícara (chá) de suco de
- maracujá concentrado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de amido de milho

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, a manteiga, a gema e a água gelada até formar uma massa homogênea.

Se necessário, acrescente mais água gelada.

Abra a massa com a ajuda de um rolo e forre o fundo e a lateral de uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 8 minutos ou até firmar e dourar levemente.

Retire e deixe esfriar.

Para o recheio, bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem por 1 minuto.

Despeje sobre a massa na fôrma e reserve.

Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo médio até engrossar levemente. Desligue, espalhe sobre a torta e leve à geladeira por 4 horas. Retire, desenforme, decore a lateral com bombons e sirva.



Torta de Chocolate e Amendoim

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena (300g)
- 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara

Ingredientes Recheio

- 2 caixinhas de leite condensado @Tangará
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 250g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixinha de creme de leite (200g)

Ingredientes Cobertura

- 1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

No liquidificador, usando a tecla pulsar, triture o biscoito e o amendoim e transfira para uma tigela. Misture a manteiga e a clara até formar uma farofa úmida.

Forre o fundo e laterais de uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos.

Em uma panela, leve os ingredientes do recheio ao fogo médio, exceto o creme de leite, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas.

No liquidificador, usando a tecla pulsar, triture o amendoim com o açúcar. Polvilhe sobre a torta, desenforme e sirva em seguida.



Torta de Limão Fantástica

Paula  Vello
Cake Designer

Ingredientes Massa

- 1 pacote de biscoito maisena triturado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão
- 1 clara
- Raspas da casca de limão e rodelas de limão para decorar

Ingredientes Recheio

- 1 Caixinha de Leite Condensado @Tangará
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor

Licenciado para Sandra Da Rosa - 00242740030 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o biscoito, a manteiga, as raspas de limão e a clara até formar uma farofa úmida.

Forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro com a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos. Retire e deixe esfriar.

Para o recheio, bata no liquidificador o leite condensado, o suco de limão, o creme de leite e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem por 1 minuto.

Despeje sobre a massa da torta e leve à geladeira por 4 horas.

Retire, desenforme e decore com raspas e rodela de limão para servir.



Torta Holandesa Tradicional

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 caixinha leite condensado @Tangará
- 1 pote de iogurte natural (170g)
- 3 xícaras (chá) de chantilly

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito maisena sabor chocolate (200g)
- 1 pacote de biscoito “tortinha” (130g)
- 1 lata de brigadeiro pronto
- 1/2 xícara (chá) de leite

Modo de Preparo

No liquidificador, bata a gelatina dissolvida no creme de leite conforme as instruções da embalagem com o leite condensado e o iogurte.

Despeje em uma tigela e misture delicadamente com metade do chantilly. Reserve. Em uma fôrma de aro removível de 20cm de diâmetro, faça uma camada de biscoito maisena no fundo e, nas laterais, coloque o biscoito.

Espalhe o recheio e leve à geladeira por 3 horas. Bata o brigadeiro com o leite na batedeira, retire e misture delicadamente com o chantilly restante. Espalhe sobre o recheio e volte à geladeira por 2 horas ou até firmar.

Desenforme e sirva.



Torta de Morango

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de creme de leite (200g)
- 1 pacote de biscoito tortinha sabor morango
- Morangos para decorar

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes Cobertura

- 1 Caixa de leite condensado @Tangará
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de mistura para leite sabor morango (tipo nesquik)

Modo de Preparo

Hidrate a gelatina em água, dissolva em banho-maria e reserve. Na batedeira, bata a manteiga e adicione o leite condensado em fio, sem parar de bater, até formar um creme esbranquiçado. Acrescente a gelatina dissolvida e o creme de leite, batendo a cada adição.

Em uma fôrma de 22cm de diâmetro de aro removível, forrada com filme plástico, disponha os biscoitos ao redor, coloque cuidadosamente o creme e leve à geladeira por 4 horas.

Para fazer a cobertura, coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até começar a desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e deixe amornar. Desenforme a torta e retire o filme plástico. Espalhe a cobertura, decore com morangos e sirva.



Tortinha de Morango

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 gemas
- 100g de margarina
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de raspas da casca de limão

Ingredientes Creme

- 3 colheres (sopa) de maisena
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 caixinha de leite condensado @Tangará
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite sem soro (200g)

Ingredientes Geléia de Brilho

- 1 xícara (chá) de groselha
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher de (chá) de maisena

Modo de Preparo

Misture os ingredientes da massa até obter uma farofa grossa.

Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível de 24cm de diâmetro ou de 10 forminhas pequenas individuais com essa farofa, apertando com as mãos, e faça furos com um garfo.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Reserve

Para o creme, dissolva a maisena no leite e leve ao fogo médio com o leite condensado e a essência de baunilha até engrossar.

Retire e adicione o creme de leite.

Em uma panela pequena, misture todos os ingredientes da geleia de brilho e leve ao fogo baixo até engrossar. Reserve.

Coloque creme sobre a massa, cubra com os morangos alinhados e por cima coloque a geleia de brilho. Leve à geladeira por 2 horas e sirva em seguida.



Travessa de Ninho

Ingredientes

- 1 Caixa de leite condensado @Tangará
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 2 xícaras (chá) de leite Ninho®
- Raspas de chocolate meio amargo
- 300g de chocolate meio amargo derretido
- 2 caixas de creme de leite (400g) (para o ganache)

Modo de Preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó até homogeneizar. Transfira para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar levemente. Deixe esfriar.

Misture o chocolate com o creme de leite até ficar cremoso. Em um refratário médio, faça uma camada com metade da musse de leite Ninho®,

Espalhe a ganache de chocolate e cubra com a musse de leite em pó restante. Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Manjar de Coco

Ingredientes do Manjar

- 110 gramas de amido de milho
- 2 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 400 ml de leite de coco
- 630 ml de leite
- Óleo para untar

Ingredientes da Calda

- 185 gramas de açúcar
- 210 ml de água
- 20 ameixas secas sem caroço

Modo de Preparo

Em uma panela, misture bem os ingredientes até obter um creme grosso.

Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com óleo e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

Reserve.

Calda

Em uma panela, misture o açúcar, as ameixas, a canela, o cravo e a água.

Leve ao fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos após iniciar fervura.

Sirva a calda fria com sobre o manjar reservado.



Tiramissu na Travessa

Ingredientes

- 350 gramas de nata
- 4 ovos
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de café forte coado
- 30 biscoitos champanhe
- cacau em pó a gosto para polvilhar

Modo de Preparo

Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez, separando a clara da gema. Transfira as claras para uma tigela e as gemas para a tigela da batedeira.

Leve uma panela com um pouco de água ao fogo baixo para ferver – ela vai ser usada para aquecer as claras em banho-maria.

Acrescente $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) do açúcar às gemas e bata até formar um creme claro – no meio do processo, pare de bater e raspe a lateral da tigela com uma espátula para bater de maneira uniforme.

Junte a nata e bata apenas para incorporar. Transfira o creme para outra tigela e reserve. Lave e seque bem a tigela e o globo da batedeira.

Junte o restante do açúcar às claras e encaixe a tigela na panela do banho-maria. Mexa com uma espátula até aquecer e o açúcar dissolver — cuidado para não cozinhar a clara.

Com a espátula levante uma porção da mistura e, com a ponta dos dedos, verifique se as claras estão aquecidas sem grãosinhos de açúcar.

Transfira a mistura de claras e açúcar para a batedeira e bata até formar um merengue bem leve — cuidado para não bater em excesso, pois fica mais difícil incorporar o creme de mascarpone a um merengue muito firme.

Bata até o merengue formar picos. Adicione $\frac{1}{3}$ do merengue ao creme de mascarpone e mexa bem com a espátula para incorporar. Junte o restante aos poucos, mexendo delicadamente, de baixo para cima. Reserve.

Separe uma travessa retangular de cerca de 30 cm x 20 cm. Num prato fundo, misture o café com o licor.

Molhe apenas um dos lados dos biscoitos no café e transfira para a travessa, com o lado molhado virado para cima, um ao lado do outro até cobrir todo o fundo. Espalhe metade do creme sobre os biscoitos, cobrindo toda a superfície.

Faça outra camada de biscoitos umedecidos e cubra com o restante do creme. Nivle com a espátula e leve à geladeira para firmar por pelo menos 6 horas (se preferir, monte a sobremesa, cubra com filme e deixe na geladeira de um dia para o outro).

Na hora de servir, retire o tiramisu da geladeira e polvilhe com cacau em pó, passando por uma peneira fina.



Torta Mousse de Morango na Travessa

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito maisena sabor chocolate triturado (200g)
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- 1 xícara (chá) de geleia de morango

Ingredientes Mousse de Morango

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 2 envelopes de pó para suco sabor morango
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

Licenciado para - Sandra Da Rosa - 00242740030 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o biscoito com a manteiga e a clara até formar uma massa homogênea.

Forre o fundo de um refratário médio, apertando com os dedos. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 8 minutos. Retire e deixe esfriar.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco. Prepare a gelatina conforme instruções da embalagem e junte ao creme anterior, batendo até ficar homogêneo.

Espalhe no refratário sobre a massa e leve à geladeira por 4 horas.

Retire, espalhe a geleia sobre a mousse e sirva.



Torta de Banoffee

Ingredientes da Base

- 1 pacote de biscoitos maisena triturados
- 100 g de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 pitada de canela em pó

Recheio e Cobertura

- 3 bananas maduras
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 lata de doce de leite
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco bem gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Misture os ingredientes da base e forre uma fôrma de fundo removível baixa (20 cm de diâmetro), pressionando com as costas de uma colher para compactar.

Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 15 minutos e deixe esfriar.

Fatie as bananas e regue com o suco de limão, misturando delicadamente. Reserve.

Recheie a massa fria com o doce de leite e distribua as fatias de banana.

Bata o creme de leite com o açúcar na batedeira até o ponto de chantilly e espalhe sobre a banana.

Polvilhe canela a gosto e leve para gelar.



Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado
- 1 caixinha de Creme de Leite
- 1 copo americano de suco de maracujá
- Sementes de maracujá inteiras para decorar

Modo de Preparo

No liquidificador, adicione o leite condensado. em seguida, adicione o suco de maracujá e o creme de leite.

Bata todos os ingredientes.

Adicione a mistura numa travessa.

Espalhe as sementes sob o mousse.

Coloque na geladeira e deixe gelar por mais ou menos 3 horas, assim, ganhando consistência.



Manjar de coco

Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado
- Mesma quantidade da caixinha de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 caixa de creme de leite
- 100 g de coco ralado
- 1 envelope de gelatina incolor e sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo

Dissolva a gelatina na água, e leve em banho-maria por 5 minutos.

Leve os demais ingredientes no liquidificador e bata por 5 minutos.

Adicione na mistura do liquidificador a gelatina dissolvida e bata por mais 2 minutos.

Leve para gelar por no mínimo 2 horas.



Mousse de Pêssego

Ingredientes

- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 suco em pó de pêssego
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
- Pêssego em calda para decorar

Modo de Preparo

Bata na batedeira o leite condensado, o creme de leite e o suco de pessego, até ficar uma massa homogênea

Leve a geladeira

Depois e só decorar com pessegos

Licenciado para Sandra Da Rosa
00242740030 - Protegido por Eduzz.com



Mousse de Doce de Leite

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 caixinha de creme de leite sem soro
- 1 potinho de doce de leite
- 1 gelatina sem sabor
- 4 claras em neve sem açúcar (Você pode substituir por pó para merengue)
- 1 pacote de 50 gramas de coco ralado

Modo de Preparo

No liquidificador bata o creme de leite e o doce de leite. despeje em uma tigela.

Adicione a gelatina sem sabor preparada conforme instruções da embalagem e o coco. misture ambos com um fouet ou colher.

Bata as 4 claras em neve e acrescente ao creme delicadamente leve a geladeira por 4 horas.



Torta de Chocolate Simples

Paula Vello
Cake Designer

Ingredientes

- 1 xícara de leite
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 xícaras farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 250 g de margarina
- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- Confeito de chocolate

Recheio

- 3 ½ de (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixinha de leite condensado
- 3 colheres de sopa de açúcar

Licenciado para - Sandra Da Rosa - 00242740030 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo

Bater a margarina até conseguir um creme claro. junte o açúcar e bata bastante.

Agora coloque as gemas, uma a uma, batendo sem parar.

Acrescente a farinha de trigo e bata.

Dissolva o fermento no leite e acrescente-o à massa pouco a pouco, batendo sempre.

Agora vá acrescentando o chocolate em pó e misture até ficar homogêneo.

Bata as claras em neve e misture com cuidado.

Numa forma untada e enfarinhada, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido em temperatura média.

Modo de Preparo

Cobertura

Coloque o leite condensado numa panela, acrescente 3 ½ (sopa) de chocolate em pó e leve ao fogo baixo e misture sempre até formar um creme ralo.

Divida o bolo ao meio e recheie com o creme (opcional).

Leve à geladeira por 02 horas.

Você pode decorar sua torta com coco ralado, raspas de chocolate branco, chocolate granulado ou apenas uma camada de açúcar.



Torta Cremosa Nozes

Ingredientes

Paula Vello
Cake Designer

- 1 1/4 xícaras biscoito de chocolate triturado
- 1/4 xícara de manteiga derretida
- 1 xícara de Cream Cheese
- 1/3 xícara de manteiga de amendoim
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 3/4 xícaras de creme de leite
- 1/4 xícara de nozes picadas
- 60g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

Misture as migalhas de biscoito e manteiga e pressione no fundo de uma travessa. bata o cream cheese, manteiga de amendoim e açúcar na batedeira.

Acrescente o creme de leite e misture. espalhe a mistura sobre os biscoitos.

Leve na geladeira por 4 horas ou até ficar firme. Derreta o chocolate, despeje sobre a torta e cubra com nozes.



Torta Bis

Ingredientes

- 1 caixinha de Leite Condensado
- 1 caixinha de creme de Leite (sem soro)
- 2 caixas de Bis

Modo de Preparo

Na panela de pressão, coloque o leite condensado.

Cubra com água, tampe a panela e leve ao fogo.

Cozinhe durante 30 minutos após o início da pressão.

Deixe sair toda pressão, retire da panela e deixe esfriar totalmente a lata ante de abri-la.

Em uma tigela, misture o doce de leite, o creme de leite e o bis picado.

Coloque em uma forma redonda de 20 cm de diâmetro, com fundo removível.

Pressione bem com uma colher.

Leve ao freezer até endurecer.



Mousse de Abacaxi

Ingredientes

- 1 abacaxi descascado e sem o miolo
- 4 copos americano de água
- 2 colheres de açúcar
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 caixinhas de gelatina com sabor de abacaxi

Modo de Preparo

Coloque os quatro copos de água na panela. Pique o abacaxi em quadradinhos e coloque junto na panela com água.

Acrescente as duas colheres de açúcar na água com o abacaxi. Deixe ferver por 5 minutos.

Coe o abacaxi e reserve a água que com ele foi fervida. Acrescente as gelatinas na água para dissolver.

Coloque a água com a gelatina dissolvida no liquidificador e bata com o leite condensado e o creme de leite.

Em um refratário coloque o abacaxi picado e por cima dele coloque o que foi batido no liquidificador.

Leve à geladeira até ficar bem firme.



Torta de Ricota

Ingredientes

Paula Vello
Cake Designer

- 1 xícara de biscoito água e sal triturado
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- 1/3 xícara (chá) de manteiga derretida
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 700g. de ricota
- 6 ovos
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 pote de geleia de de goiaba ou morango
- 1/4 xícara de água

Modo de Preparo

Misture o biscoito água e sal e as nozes triturados com 1 xícara de açúcar e a manteiga.

Forre uma forma com a farofa, pressionando bastante.

Bata a ricota no liquidificador até ficar lisa. Acrescente, aos poucos, o restante do açúcar, os ovos, o creme de leite, o amido de milho, o suco de limão e a essência de baunilha, e bata até ficar homogêneo. Despeje sobre a massa e leve ao forno por cerca de 1 hora e meia.

Em uma panela, coloque a geleia e a água e deixe derreter.

Distribua a cobertura ainda quente sobre a torta. Leve a geladeira até a hora de servir.



Chocolate na Travessa

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de chocolate ao leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 pacote de biscoito de chocolate
- 1 pacote de biscoito maizena

Modo de Preparo

Comece por quebrar os biscoitos de chocolate em pedaços pequenos e reserve.

Em uma panela, derreta a manteiga em fogo baixo.

Adicione o leite condensado e os chocolates (meio amargo e ao leite) picados à panela com a manteiga derretida. Mexa continuamente até que os chocolates estejam completamente derretidos e a mistura esteja homogênea.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite à mistura de chocolate. Mexa bem para incorporar.

Em uma travessa ou refratário, faça uma camada com metade dos biscoitos de chocolate quebrados.

Despeje metade da mistura de chocolate sobre os biscoitos na travessa.

Repita o processo, fazendo outra camada de biscoitos de chocolate quebrados e despejando o restante da mistura de chocolate por cima.

Leve a travessa à geladeira e deixe a sobremesa esfriar e firmar por pelo menos 2 horas.



Gelatina Cremosa

Ingredientes

- 1 caixinha de gelatina em pó de morango
- 1 xícara de água quente
- 1 xícara de água fria
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo

Preparando a Gelatina Colorida:

Em uma tigela, despeje o conteúdo da caixa de gelatina em pó.

Adicione 1 xícara de água quente à gelatina e mexa até que esteja completamente dissolvida.

Em seguida, adicione 1 xícara de água fria à gelatina e misture bem.

Despeje a gelatina colorida em taças individuais ou em um recipiente único e leve à geladeira para endurecer. Isso geralmente leva de 2 a 4 horas.

Preparando o Creme:

Em uma tigela separada, misture o leite condensado, o creme de leite, o açúcar e a essência de baunilha (se estiver usando). Mexa até obter uma mistura cremosa e homogênea.

Após a gelatina ter endurecido na geladeira, despeje o creme sobre a gelatina com cuidado.

Volte a sobremesa à geladeira e deixe-a descansar por mais 2 a 4 horas, ou até que o creme esteja firme.

Servindo a Gelatina Cremosa Deliciosa:

Antes de servir, você pode decorar a sobremesa com frutas frescas, raspas de chocolate ou qualquer outro complemento de sua escolha.

Sirva a Gelatina Cremosa Deliciosa gelada e aproveite!

Agora você tem uma travessa de Gelatina Cremosa Deliciosa pronta para ser apreciada. Esta sobremesa é uma combinação irresistível de sabores e texturas, com a suavidade da gelatina contrastando com a cremosidade do creme. É uma opção refrescante e doce que certamente agradará a todos.



Gelatina Mosaico

Ingredientes

- 1 caixinha de gelatina em pó sabor limão
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor abacaxi
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor morango
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor uva
- meio envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 caixinha de Leite Condensado
- 1 medida (dacaixinha) de Leite Líquido

Modo de Preparo

Em recipientes refratários retangulares ou quadrados, prepare as gelatinas coloridas separadamente, diluindo cada uma delas em meia xícara (chá) de água fervente e meia xícara (chá) de água fria.

Deixe esfriar e leve à geladeira, até que fiquem bem consistentes. Retire da geladeira e corte em cubos. Reserve.

Junte 5 colheres (sopa) de água fria à gelatina sem sabor e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.

Em um liquidificador, bata o leite condensado com o leite e a gelatina sem sabor dissolvida até ficar homogêneo.

Coloque os cubos reservados de gelatina em taças, despeje sobre eles a mistura de MOÇA Semidesnatado e leve à geladeira até ficar consistente.



Gelatina Espumada

Ingredientes

- 2 pacotes de gelatina do sabor que preferir
- 1 xícara de água quente (240ml)
- 1 lata leite condensado (395g)
- 1 lata creme de leite (300g)
- 1 lata de leite (300ml)

Modo de Preparo

Em um recipiente misture as gelatinas com a água quente até que ela se dissolva por completo.

Em seguida junte o leite gelado e misture mais um pouco.

Transfira a mistura para o liquidificador e adicione o leite condensado e o creme de leite e bata tudo por cerca de 3 minutos ou até que o creme se misture bem e fique espumoso.

Coloque a mistura em um refratário ou forma de furo central untada com manteiga e leve para a geladeira por pelo menos 4 horas ou até que tudo fique firme.

Depois disso é só servir.



Flan de Leite Condensado

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 medida (da lata) de leite
- 1 lata de pêssegos em calda

Modo de Preparo

Junte à gelatina cinco colheres (sopa) de água e leve ao fogo, em banho-maria, para derreter. Coloque no liquidificador, junte o leite condensado, o creme de leite e o leite e bata.

Coloque em fôrma de furo central (19 cm de diâmetro) molhada e leve para gelar até endurecer.

Abra a lata de pêssegos e pique duas metades.

Reserve. Bata o restante dos pêssegos no liquidificador com meia xícara (chá) da calda. Misture os pêssegos reservados e sirva sobre o flan desenformado.