

8

10



Receache de Mel, Requeijão e Castanha

Ingredientes massa:

- 100 gramas de biscoito Maizena
- 4 colheres (sopa) aveia em flocos finos
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Modo de preparar:

Triture os biscoitos no processador ou no liquidificador e depois misture a aveia e a manteiga. Coloque a mistura no fundo de uma forma de solte o fundo. Reserve em geladeira até preparar o recheio.

Ingredientes recheio:

- 1 xícara (chá) de requeijão fresco
- 300 gramas de cream cheese
- 1/2 xícara (chá) de mel

Bata no liquidificador esses ingredientes, depois acrescente 2 ovos e suco de 1 limão. Bata bem e despeje na massa de biscoito reservada.

Asse em forno 180 graus, pré aquecido por aproximadamente 50 minutos.

Deixe esfriar e leve a geladeira

Para o praliné de castanhas

- 70 gramas Açúcar
- 20 gramas Manteiga
- 50 gramas Castanhas

Modo de fazer:

Leve ao fogo (médio) a manteiga e o açúcar e vá mexendo até derreter e ganhar cor de caramelo.

Quando estiver um creme caramelizado, adicione as castanhas e misture bem.

Espalhe o praliné por cima de uma folha de papel vegetal.

Alise com uma espátula e deixe esfriar.

Depois quebre bem e polvilhe sobre a torta.

Para a cobertura

- 6 gramas de gelatina em pó sem sabor, hidratada com 1/4 xícara de água
- 200 gramas de creme de leite
- 150 gramas de cream cheese
- 50 gramas de leite condensado
- 1 colher (sopa) de mel
- Corante alimentício amarelo 2 a 3 gotas

Misture muito bem esses ingredientes até o creme ficar bem liso, se necessário bata no liquidificador ou batedeira. Coloque esse creme em cima da torta já fria e coloque um plástico bolha (bem higienizado) em cima da torta para fazer os buracos, para dar aspecto de favo de mel. Leve a geladeira por no mínimo 5 horas e sirva bem gelada.

