

Hortifruti União na cozinha

Torta de maracujá com oreo

24 bolachas oreo
60 gramas de manteiga derretida
3 claras de ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de açúcar
250ml de maracujá azedo concentrado
1 lata de leite condensado
10 colheres (sopa) de água fria
1 envelope de gelatina em pó sem sabor



Coloque as bolachas em um processador até moer bem. Misture a manteiga com as bolachas moídas e pressione essa mistura no fundo e laterais da forma (de aproximadamente 25cm de diâmetro) até ficar toda unida. Em seguida faça furos com um garfo na base da forma e leve ao congelador por 5 minutos.

Após o tempo no congelador, retire e leve ao forno à 180°C por 10 minutos e deixe esfriar.

Passe a polpa do maracujá azedo na peneira, separando as sementes do suco concentrado e reserve.

Em uma panela, misture 3 claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar por 3 minutos (não deixe cozinhar). Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar o volume. Em um recipiente, junte as 5 colheres de água e a gelatina em pó, levando ao banho maria até dissolver.

Em um liquidificador bata o leite condensado, o suco de maracujá concentrado e a gelatina dissolvida. Incorpore a clara em neve ao creme, mexendo delicadamente. Coloque sobre a base de oreo já fria e reserve.

Cozinhe as sementes com 1 colher (sopa) de açúcar e 5 colheres (sopa) de água por 3 minutos, mexendo bem. Deixe esfriar, coloque por cima do mousse e leve à geladeira por cerca de 4 horas

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 45 minutos (+ 4 horas de geladeira)