

Ingredientes

Massa básica para pão de ló

- 6 ovos
- 2 xícaras de Açúcar Cristal ALTO ALEGRE
- 1 xícara de água
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 400ml de leite
- 1 gema peneirada
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite

Marshmallow

- 2 claras de ovo
- 1 xícara de Açúcar Refinado ALTO ALEGRE
- 1\2 xícara de água

Calda

- 1 xícara de leite
- 4 colheres (sopa) de Açúcar Refinado ALTO ALEGRE



Modo de preparo

Massa

Bater as gemas com o Açúcar Cristal ALTO ALEGRE e a água até ficar um creme branco. Acrescentar a farinha e o amido peneirados, mexer delicadamente. Por último, o fermento em pó e as claras batidas em neve. Colocar em assadeira de 30 cm de diâmetro e assar em forno moderado. Deixar esfriar, dividir a massa em quatro discos iguais.

Creme

Bater o leite condensado, o leite, a gema, e o amido de milho no liquidificador. Levar ao fogo em uma panela até engrossar, retirar e deixar esfriar. Misturar o creme de leite sem o soro, aplicar.

Marshmallow

Preparar uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Enquanto isso, bater as claras em neve. Com a batedeira na velocidade máxima, desejar em fio a calda e continuar batendo até formar picos.

Calda

Misturar os dois ingredientes.

Montagem da Torta

- 1. Um disco da massa umedecido com a calda;*
- 2. Metade do creme;*
- 3. Um disco de massa umedecido com a calda;*
- 4. Metade do creme;*
- 5. Um disco de massa umedecido com a calda;*
- 6. Cobrir com marshmallow e para finalizar a decoração utilizar 1 colher (sopa) de cacau em pó misturada a 1 colher (sopa) de água. Aplicar com um garfo fazendo movimentos em círculo para obter o efeito mesclado.*

Tempo de Preparo: 4 horas

Rendimento: 20 porções

Temperatura do forno: 180°C