

Torta de Natal

<http://sem lactose.com/index.php/2016/11/30/torta-de-natal/>

Última atualização em: 16/12/16



Tempo de Preparo

01:10

Tempo de Cozimento

00:50

Dificuldade

Média

Porções

10 - 12

Essa torta é daquelas que fazem sucesso com todos. Além do super visual de encher os olhos (vai ficar linda na sua mesa de Natal com a cobertura de frutas vermelhas), ela tem uma mistura de texturas que eu adoro: a crocância do merengue misturada ao creme chantilly. Esta versão é feita com pouco açúcar (se compararmos com receitas tradicionais de tortas de merengue), é sem lactose e sem glúten.

Ela vai dar um pouco mais de trabalho do que fazer um bolo simples, mas tenho certeza que valerá a pena cada minuto, sem falar que você vai aprender a fazer algo diferente, não é mesmo?

DICA: Para facilitar o preparo, faça os discos de merengue e o creme chantilly no dia anterior. No dia de servir, você apenas precisa montar a torta. Assim vai ficar muito mais fácil e você irá servi-la fresquinha.

INGREDIENTES

MERENGUE

- 6 claras
- 1 xícara de açúcar demerara (ou cristal)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 3 colheres de sopa de cacau em pó
- 50g (1/3 de xícara) de chocolate amargo sem lactose
- 1/4 de colher de chá de vinagre de maçã (ou outro vinagre)

CREME

- 3 latas de creme de leite zero lactose [Itambé Nolac](#)
- 1/2 xícara de açúcar demerara (ou cristal)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/2 colher de sopa de amido de milho

COBERTURA

- Frutas vermelhas (eu usei para esta receita uns 80 g de mirtilos e umas 15 cerejas. Mas você pode escolher as frutas de sua preferência. Apenas evite colocar frutas que soltem muita água.
- 50g de chocolate amargo 70% cacau sem lactose

ANTES DE COMEÇAR O PREPARO (Mise en place)

- Coloque todos os ingredientes que você for usar no balcão da cozinha.
- Os ovos devem ser retirados do refrigerador pelo menos 30 minutos antes de iniciar o seu preparo para

que eles fiquem em temperatura ambiente.

- Derreta os 50g de chocolate amargo do merengue (50 segundos no microondas) e reserve-o.
- Faça raspas com os 50g de chocolate restante (da cobertura) e reserve.
- Coloque as latas de creme de leite [Itambé Nolac](#) no refrigerador por pelo menos 8 horas ou no freezer por 2 horas.
- Você vai precisar de 2 formas redondas para fazer os discos de merengue. Você pode usar formas de pizza como alternativa.
- Recorte o papel manteiga do tamanho do fundo da forma. Coloque o papel por baixo da forma, marque-o com uma caneta e recorte-o.
- Coloque o papel manteiga no fundo da forma e unte com um fio de óleo vegetal.

PREPARO DO MERENGUE

1. Coloque as claras com uma pitada de sal em uma batedeira ou mixer e bata em velocidade baixa até deixá-la em ponto de neve.
2. Adicione o açúcar aos poucos e continue batendo.
3. Adicione o extrato de baunilha e o cacau em pó aos poucos e siga batendo.
4. Por fim, adicione o chocolate amargo e o vinagre. Incorpore ambos apenas com uma colher, sem usar a batedeira.
5. Espalhe o merengue, dividindo a quantidade de merengue ao meio para fazer os 2 discos. Você pode espalhá-lo com as costas de uma colher ou usar uma manga de confeitaria (aquela que usamos para enfeitar os cupcakes). Espalhe o merengue para que fique com no máximo 15 cm de diâmetro.
6. Pré-aqueça o forno em temperatura alta por 8 minutos (350 graus).
7. Se você tiver um forno grande, que caiba as duas formas lado a lado, asse as duas ao mesmo tempo. Se o seu forno for pequeno, asse uma de cada vez.
8. Leve o merengue ao forno e baixe para a temperatura mínima. Você irá assá-lo por cerca de 50 minutos. O merengue deve ficar com textura bem crocante. Se você for assar o segundo disco, retire o merengue do forno, eleve a temperatura para o máximo novamente, por mais 8 minutos e repita o procedimento com o segundo disco de merengue.
9. Quando eles esfriarem, vire-os delicadamente e retire com cuidado o papel manteiga.
10. Guarde os discos de merengue em um saco bem fechado para não perderem a crocância.

PREPARO DO CREME

1. Retire o soro do creme de leite e coloque o conteúdo das três latas na batedeira ou mixer.
2. Bata por 1 minuto e adicione o açúcar e o extrato de baunilha. Bata por mais 1 minuto até começar a encorpar.
3. Por fim, adicione o amido de milho e bata por mais alguns segundos. O creme de leite em lata não possui o mesmo teor de gordura que o creme de leite fresco. Por isso, mesmo batendo da mesma forma, e pelo mesmo tempo você não irá obter a mesma consistência de um chantilly feito com creme de leite fresco. O amido de milho vai dar uma consistência mais firme ao seu creme. Leve-o ao refrigerador.

MONTAGEM

1. Escolha a travessa que você vai usar para montar a torta. Adicione uma colher de sopa de creme no centro da travessa para fazer com que o primeiro disco de merengue se fixe no centro da travessa.
2. Coloque o primeiro disco de merengue e cubra-o com metade do creme.
3. Adicione metade dos mirtilos (ou outra fruta) por cima do creme
4. Coloque o segundo disco de merengue e cubra com o restante do creme
5. Adicione o restante dos mirtilos, as cerejas e por fim, espalhe as raspas de chocolate por cima.
6. Leve a torta ao refrigerador por pelo menos 1 hora antes de servir.

Você pode mantê-la sob refrigeração por até 3 dias ou congelar por até 30 dias.

A gente quer ver a versão de vocês!!! Poste a foto da sua Torta de Natal com a hashtag #receitasnolacsem lactose pra gente poder acompanhar.

Esta receita é oferecida pela [Itambé Nolac](#), uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos nas redes sociais.