

Tortinha gelada de cacau, castanhas e caramelo salgado

<https://sem lactose.com/2016/03/26/tortinha-gelada-de-cacau-castanhas-e-caramelo-salgado/>

Atualizado em: novembro 27, 2019

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:45](#)

[00:00](#)

[Média](#)

[06](#)

Quando você vê aquelas sobremesas maravilhosas nas vitrines das confeitarias e fica se perguntando porque todas são feitas com ingredientes que você não pode consumir, você não está sozinho! Acho que todos os que possuem alguma restrição alimentar sentem o desejo de cometer o pecado da gula com algo que encha os olhos!

Infelizmente, na nossa cultura gastronômica, aprendemos a preparar apenas sobremesas à base de leite, creme de leite, leite condensado, manteiga, ovos e farinha branca. Mas não precisa ser assim!

Vamos fazer diferente e mostrar para todo mundo que há outras opções sem leite e sem glúten incrivelmente deliciosas? Essas tortinhas, por exemplo, são um mega sucesso! Elas impressionam por serem lindas, são cremosas e o melhor de tudo: elas são leite, sem ovos e sem glúten. Todos os ingredientes são nutritivos, com boa quantidade de minerais, vitaminas e gorduras saudáveis. Você pode prepará-las com antecedência de alguns dias, pois elas devem ir ao freezer e podem ser retiradas alguns minutos antes de serem servidas.

INGREDIENTES

Creme de cacau e gengibre

- 130g de tâmaras (deixar de molho em água morna por 30 minutos)
- 1/4 de xícara de óleo de coco
- 1/4 de xícara de cacau
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó (pode colocar mais se preferir um sabor mais marcante)
- 1 colher de sopa de água (colocar apenas se a massa estiver muito firme)

Creme de castanha de caju

- 130g de castanhas de caju sem sal (deixar de molho em água com temperatura ambiente por no mínimo 2 horas)
- 1/4 de xícara de tahine
- 1 colher de sopa de raspas de limão siciliano
- 3 colheres de sopa de suco de limão siciliano
- 1/4 de xícara de melado de cana

Creme de caramelo salgado

- 130g de tâmaras (deixar de molho em água morna por 30 minutos)

- 1/4 de xícara de óleo de coco
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de flor de sal (precisa ser um sal bem suave)
- 2 colheres de sopa de cointreau

Frutas coloridas para decorar as tortinhas

Importante: Você vai precisar de um [mini processador de alimentos](#) para bater os cremes.

PREPARO

Todos os cremes devem ter consistência firme, com a de uma geleia de figo.

Creme de cacau e gengibre

Retire as tâmaras do molho e coloque no processador com o óleo de coco. Bata por alguns segundos até obter uma pasta. Adicione o cacau, o gengibre em pó e bata novamente. Veja como está a consistência. Se ainda estiver muito firme, adicione água. (Dá para adicionar uma colher de água do molho de tâmaras). Reserve.

Creme de castanha de caju

Retire as castanhas do molho e bata no processador junto com o tahine até formar uma pasta. Adicione raspas de limão e suco de limão. Bata mais um pouco. Por fim, adicione o melado de cana. A consistência precisa ficar de pasta firme.

Creme de caramelo salgado

Retire as tâmaras do molho e bata no processador com óleo de coco até formar uma pasta. Adicione a baunilha, o sal e o cointreau. Bata bem até formar uma pasta firme.

MONTAGEM DAS TORTINHAS

1. Corte filme de acetado 20 cm x 8 cm (você encontra acetato em casas de produtos para festas ou em casas especializadas em produtos de confeitaria)
2. Feche em forma de forma redonda com fita adesiva na lateral
3. Coloque as forminhas em uma forma forrada com papel manteiga pincelado com óleo vegetal (para não grudar)
4. Preencha a primeira camada com o creme de cacau. Leve ao freezer por 30 minutos.

5. Preencha a segunda camada com creme de castanha de caju. Leve ao freezer por 30 minutos.
6. Preencha a terceira camada com o creme de caramelo. Leve ao freezer por pelo menos 3 horas.

DECORAR E SERVIR

1. Retire as tortinhas do freezer.
2. Coloque a tortinha no prato para servir.
3. Passe uma faca suavemente pela borda para desgrudar do acetato.
4. Retire a fita adesiva e retire o acetato. Lave e guarde para outras preparações.
5. Enfeite com frutas coloridas e se quiser, peneire açúcar impalpável por cima.

Bon apetit!