

thermomix

VORWERK

Tarte de Massa de Bolachas
TM31

Ingredientes

Imported

- Base:
- 225 g bolachas/biscoitos de chocolate
- 6 c.sopa manteiga, derretida
- Massa de Bolachas:
- 220 g farinha
- 1/2 c.chá sal
- 1/4 c.chá bicarbonato de sódio
- 120 g manteiga, temperatura ambiente
- 80 g açúcar amarelo
- 75 g açúcar
- 1/2 c.chá essência de baunilha
- 2 1/2 c.sopa leite (poderá usar de soja)
- 75 g pepitas de chocolate
- Recheio:
- 165 g açúcar amarelo
- 45 g farinha
- 1/4 c.chá sal
- 500 g leite gordo
- 3 gemas
- 1 c.sopa manteiga sem sal
- 1 c.chá essência de baunilha
- Cobertura:
- 1 pacote de natas gordas (mínimo 35% gordura), bem frias
- 3 c.sopa açúcar
- 1/2 c.chá essência de baunilha

Preparação


Pré-aqueça o forno a 180°C.

Coloque as bolachas/biscoitos no copo e programe 15 seg/vel 7, até ficarem reduzidas a migalhas. Junte a manteiga derretida e bata mais 5 seg/vel 5.

Pressione a massa contra o fundo e lados de uma tarteira, com cerca de 23cm, untada. (poderá usar um copo de fundo liso para ajudar nesta operação). Leve ao forno cerca de 8 mnt, retirando-a em seguida. Reserve e deixe arrefecer por completo. Deixe o forno ligado.

Para preparar a massa de bolachas, bata a manteiga e os açúcares 2 mnt/vel 4. Adicione o leite e a baunilha e bata mais 1 mnt/vel 4. Junte a farinha, o bicarbonato e o sal 15 seg/vel 3. Junte as pepitas e envolva 10 seg/colher inversa/vel 3. Utilizando alguma da massa, faça 8 bolas pequenas, cerca de 1,5cm de diâmetro. Coloque-as num tabuleiro forrado com papel vegetal e cozinhe cerca de 7-9 mnt, ou até os lados estarem ligeiramente dourados. Deixe que arrefeçam um pouco no tabuleiro e transfira-as em seguida para

uma rede. Reserve a restante massa.

Prepare o recheio: Com o  "**Tampa fechada**" limpo, misture o açúcar, a farinha e o sal 5 seg/vel 5. Deite o leite e as gemas e programe 6 mnt/90º/vel 4. Junte a manteiga e a baunilha e envolva 15 seg/vel 3. Reserve.

Enquanto o recheio arrefece, parta pedaços da massa de bolacha e pressione contra a base, já arrefecida, da tarte. O que se pretende é criar uma camada uniforme de aproximadamente 1cm de altura.

Deite o recheio por cima da camada de bolacha e alise o topo com a ajuda de uma faca ou espátula. Refrigere até estar bem fria.

Entretanto faça a cobertura: Bata as natas, bem frias, cerca de 4-5 mnt/vel 3 1/2. Vá adicionando gradualmente o açúcar e a baunilha. Espalhe gentilmente as natas no topo da tarte, reservando cerca de 1/3, alisando-as. Com o restante creme, faça montinhos em toda a volta da tarte com a ajuda de um saco de pasteleiro, e decore com mini bolachinhas.

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: Gast Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>