

## **Torta Presidente**

*Chef Ângelo Medeiros*

### **Massa**

Ingredientes:

- 220g de ovos
- 320g de açúcar
- 200g de manteiga
- 310g de farinha de trigo
- 50g de farinha de castanha
- 250g de leite
- 20g de fermento em pó

Modo de preparo:

Bater as gemas com a manteiga e o açúcar.

Acrescentar os ingredientes secos alternando com o líquido.

Adicionar as claras em neve e o fermento em pó. Mexer delicadamente.

Colocar a mistura em uma assadeira forrada com papel manteiga e assar em forno pré-aquecido em temperatura média.

### **Xarope aromatizante**

Ingredientes:

- 250g de água
- 75g de açúcar refinado
- raspas de limão
- canela em pau
- 15 ml de rum

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes - exceto o rum - e levar ao fogo até ferver.

Esperar amornar e misturar o rum.

Esperar esfriar para utilizar.

### **Buttercream**

Ingredientes:

- 400g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 150g de claras
- Baunilha

Modo de preparo:

Misturar o açúcar refinado às claras e levar ao fogo até atingir 60 C.

Colocar a mistura na batedeira e bater até esfriar.

Diminuir a velocidade ao mínimo e acrescentar aos poucos a manteiga.

Bater até obter um creme homogêneo.

**Montagem**

Montar a torta em camadas dentro de um aro forrado com filme plástico.

Fazer 3 camadas de recheio, uma com cada tipo de doce (goiaba, ameixa e doce de leite).

Utilizar aparas da massa na montagem para evitar que o recheio escape.

Molhar cada camada de massa com o xarope.

Depois de montada, deixar descansar na geladeira até o dia seguinte.

No dia seguinte, retirar o aro, virar a torta e cobrir com o creme de manteiga.