

Torta Malakoff



Ingredientes: 120 grama de açúcar
120 grama de açúcar mascavado
5 unidade de claras de ovo
5 unidade de gemas de ovo
5 colher de sopa de água
20 grama de açúcar de confeitaria
120 grama de farinha de trigo
100 grama de farinha maisena
1 colher de chá de fermento
120 grama de manteiga
120 grama de açúcar em pó
3 unidade de gemas
120 grama de amêndoa (torrada e moída)
7 decilitro de natas
5 colher de sopa de rum branco

Instruções de preparação:

Aqueça o forno a 180°. Forre uma assadeira média com papel-manteiga e reserve. Bata as gemas com a água quente, até obter uma textura espumosa. Continue a bater e adicione o açúcar branco e o mascavado. Veta sobre o creme de gemas. Peneire a farinha com a maizena e o fermento. Misture aos poucos com o resto da massa. Despeje-a na assadeira e leve ao forno, durante 30 minutos. Retire do forno, desenforme e retire o papel. Deixe arrefecer um pouco e corte o bolo em 5 pedaços. À parte, bata em creme a manteiga com o açúcar. Adicione as 3 gemas, uma a uma, batendo sempre. Adicione a amêndoa e 3dl de natas. Bata o restante das natas. Borrife os pedaços de bolo com o rum e unte com o creme de amêndoa. Após empilhar os pedaços, cubra o bolo com as natas batidas. Leve ao frigorífico e sirva frio.

Sugestões Adicionais: