Receita de Mariana Ferreira Martelli
IFSC ï Instituto Federal de Santa Catarina

Torta Rockô nô Roll

1ª Etapa: Massa
Ingredientes:
Ovos ð 200g
Farinha de trigo ð 200g
Fermento em pó químico ð 10g
Sal ð 1 pitada
Manteiga ð 100g
Açúcar refinado ð 240g
Cacau em pó ð 40g
Aroma de baunilha ð a gosto
Creme de leite ð 160g
Corante vermelho em gel ð a gosto

Modo de Preparo:
1 ð Coloque na batedeira os ovos, o açúcar refinado e deixe bater até obter um creme branco.
2 ð Depois acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal, intercalando com uma mistura de manteiga derretida, cacau em pó, creme de leite, corante e aroma. Após a massa homogênea, espalhe dentro de uma forma forrada com tapete de silicone e leve para assar com as seguintes temperaturas: Forno tipo turbo a 140ºC. Forno tipo lastro a 180ºC, por um tempo aproximado de 15 minutos.
3 ð Depois da massa assada e fria corte com um cortados de 18cm e coloque uma fatia no fundo da forma. Reserve.

3ª Etapa: Calda
Ingredientes:
Água ð 100ml
Açúcar refinado ð 50g
Whisky Jack Daniels ð 50ml

Modo de Preparo:
ð Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até abrir fervura.

2ª Etapa: Creme de Queijo
Ingredientes:
Cream cheese ð 500g
Creme de leite fresco ð 200g
Açúcar refinado ð 50g

Modo de preparo:
1 ð Bata o cream cheese com o açúcar refinado até homogeneizar. Depois acrescente o creme de leite e deixe bater até montar um creme.
2 ð Depois faça uma camada sobre a forma já preparada com a massa e umedecida com a calda e leve para congelar.

3ª Etapa: Creme de Amendoim
Ingredientes:
Manteiga de amendoim ð 200g
Creme de leite fresco ð 200g

Modo de Preparo:
ð Coloque os dois ingredientes na batedeira e deixe bater até montar. Depois espalhe sobre o creme de queijo fazendo uma camada fina e leve para congelar.

4ª Etapa: Ganache de Whisky
Ingredientes:
Chocolate meio amargo ð 250g
Creme de leite ð 100g
Whisky Jack daniels ð 50ml

Modo de Preparo:
1 ð Derreta o chocolate no microondas e junte o creme de leite e o whisky. Misture até homogeneizar.
2 ð Coloque o ganache na forma já com outra fatia de massa umedecida, alise e leve para congelar.

5ª Etapa: Cobertura
Ingredientes:
Chocolate branco ð 200g
Óleo de canola ð 50ml

Modo de preparo:
1 ð Derreta o chocolate, junte o óleo de canola e misture bem. Depois coloque sobre a torta, alise e leve para gelar.
2 ð Depois desenforme e se preferir corte em fatias e finalize decorando com placas de chocolate.

Rendimento: 2 tortas de 18cm