

TORTA SUL-AFRICANA DE CRISP DE MENTA- PEPPERMINT CRISP TART



Peppermint crisp-tart é uma sobremesa de origem sul-africana. Foi inventada na África do Sul por Wilson-Rowntree na década de 1960, e acabou sendo comprada e fabricada pela Nestlé South Africa.

Orientações iniciais:

- Leia **ATENTAMENTE toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

TORTA SUL-AFRICANA DE CRISP DE HORTELÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado cozido
- 500 ml de creme de leite fresco
- 150g de chocolate com menta
- 1 pacote de bolacha maizena
- Leite para molhar os biscoitos de maizena

PRÉ-PREPARO- LABORATÓRIO

- Cozinhar a lata de leite condensado até o ponto de doce de leite.
- Deixar o creme de leite fresco **por alguns minutos (de 2 a 3) no congelador antes de bater.**

MODO DE PREPARO

1. Bata o creme de leite fresco até ficar mais firme, em ponto de chantilly. **Muito cuidado para não bater demais ou o creme de leite fresco vira manteiga. O ponto correto é quando ele formar picos que não caem com facilidade.** Adicione o leite condensado cozido e misture até misturar bem.
2. Corte a barra de chocolate em pedaços bem pequenos e coloque $\frac{3}{4}$ na mistura do creme.
3. Mergulhe as bolachas maizena em um pote com leite. Molhe rapidamente, apenas para a bolacha ficar menos seca, pois quanto mais tempo no líquido, mais mole a bolacha fica e começa a se desfazer. Faça uma camada de bolachas no fundo de

uma travessa com formato retangular. Despeje o creme por cima. Repita com a segunda camada. Finalize com uma camada final de creme e polvilhe o restante do chocolate.

4. Deixe esfriar um pouco e depois sirva as fatias com as bandeirinhas da África do Sul disponibilizadas pelo laboratório.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.