

# Tronco de Natal de manga e lima com Nutella®

Difícil

1 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 9 PORÇÕES

#### Para a torta:

3 ovos  
90 g de açúcar  
75 g de farinha  
45 g de manteiga  
Nutella®

#### Mousse de lima:

2 claras de ovo  
100 g de açúcar  
2 folhas de gelatina  
Casca de 1 lima  
Sumo de 2 limas

1 colher de chá de amido de milho

250 g de queijo mascarpone

Coco ralado para a cobertura

Manga

# INSTRUÇÕES



1

## Elaboração da torta

Numa tigela grande, em banho-maria, bate as gemas de ovo e o açúcar, utilizando uma batedeira elétrica, até a mistura ficar espessa.

Adiciona a farinha peneirada e a manteiga derretida e mistura com a batedeira elétrica.

Tira a tigela do banho-maria.



2

Bate as claras de ovo até ficarem em castelo e deita-as cuidadosamente na massa, depois, mistura com uma colher grande.

Pré-aquece o forno a 180 °C.



3

Coloca uma folha de papel vegetal de 30x40 cm num tabuleiro para o forno.

Espalha a mistura em cima do papel vegetal e alisa-a com uma espátula.

Coze no forno durante 10-12 minutos.

Deixa arrefecer noutra folha de papel vegetal e cobre com um pano húmido.



4

Numa frigideira, mistura as gemas de ovo juntamente com 30 g de açúcar, utilizando uma batedeira.

Adiciona o amido de milho e mistura.

Deita o sumo de lima e cozinha em lume brando, mexendo sempre até a mistura se tornar espessa.

Adiciona a casca de lima e a gelatina e mistura.

Adiciona mascarpone ao creme de lima e mistura tudo.



5

Com uma batedeira elétrica, bate as claras de ovo até ficarem em castelo e, depois, adiciona o resto do açúcar, mexendo continuamente.

Deita o creme de mascarpone e lima e mexe com uma colher grande.



6

### Montagem do tronco

Descasca a manga e corta-a aos quadradinhos.

Tira a torta do tabuleiro e estende-a em cima de película aderente.

Utilizando uma espátula, barra com uma camada de Nutella e, depois, adiciona uma camada de creme de lima.

Deita pedacinhos de manga por cima.

**7**

Enrola a torta.

Cobre com película aderente e deixa repousar.

Retira a película e corta as duas extremidades da torta.

Utilizando uma manga de pasteleiro, adiciona montinhos de Nutella.

Adiciona os quadradinhos de manga.

Polvilha com coco ralado.

Leva ao frigorífico até estar pronto a servir.

## Apresentação final