

Mini Tortas Congeladas de Marshmallows



Mini tortas congeladas de marshmallows

Ingredientes

5 colheres de sopa de manteiga sem sal
1 colher de sopa de mel
8 bolachas Graham Crackers
1 pacote de queijo cremoso, amolecida
1 pode adoçado leite condensado
1/3 xícara de cacau em pó não adoçado
3/4 xícara de creme
1/2 xícara de xarope de milho leve
1/2 xícara de açúcar
2 grandes ovos brancos
1/8 colher de chá de creme de tártaro

Equipamento especial

Uma bandeja para bolos copo padrão; uma tocha da cozinha

Modo de Preparo

Aqueça a manteiga e o mel em uma panela pequena em uma tigela segura ou com um microondas, mexendo ocasionalmente até que a manteiga funda. Bata os Biscoitos crackers em um processador de alimentos até formar migalhas finas. Com o motor em funcionamento, drizzle na mistura de mel de manteiga e processe até ficar bem combinado. Transfira a mistura para uma tigela média.

Usando um misturador elétrico em alta velocidade, bata o [creme de queijo](#) em uma tigela grande até ficar cremoso, cerca de 3 minutos. Adicione o leite condensado e o pó de cacau e bata até ficar homogêneo.

Usando um batedor ou misturador elétrico em velocidade média alta, bata a nata em outra tigela média para picos rígidos. Dobre delicadamente em mistura de cacau em pó.

Linha de muffin pan com forros de papel. Coloque a mistura de cacau em pó em uma bolsa de pastelaria ou saco de plástico com o canto cortado e cante uniformemente em copos de muffin. Encomende cada uma com 1 1/2 colheres de sopa. Mistura de migalhas de biscoito, quebra de migalhas para cobrir completamente, e aperte suavemente para aderir. Congelar até o ajuste, pelo menos 3 horas.

Calor de xarope de milho, açúcar e 1/4 xícara de água em uma panela pequena sobre baixo até o açúcar derreter. Aumente o calor para médio e cozinhe até que um termômetro de leitura instantânea registre 240 ° F, cerca de 5 minutos.

Enquanto isso, usando misturador elétrico a velocidade média alta (ou um mixer de suporte equipado com o acessório do fuso), bata as claras e creme de tártaro em uma tigela grande até formar picos macios. Reduza a velocidade do misturador para baixo e adicione cuidadosamente xarope de açúcar às claras em um fluxo lento e constante. Aumente a velocidade até alta e bata até que a mistura seja leve, lustrosa e fofa, 6-8 minutos.

Retire as tortas dos moldes, gire de cabeça para baixo e remova os revestimentos de papel. Dollop cada torta com merengue. Usando tocha de cozinha, esfolie cuidadosamente. Sirva imediatamente ou volte ao congelador até estar pronto para servir.

Adiante

As tortas (sem cobertura) podem ser feitas 2 semanas à frente; Cobrir e congelar. As tortas (com cobertura) podem ser feitas 5 dias à frente; mantenha congelado.

0 rendimento faz 12 tortas tempo ativo 55 minutos total tempo 55 minutos, mais refrigerar.

Mini tortas congeladas de marshmallows