

# Torta de Berries – receita para fazer bonito



## Receita de Torta de Berries Light

### Ingredientes massa:

200g de farinha de trigo;

1 pitada de sal;

50g de açúcar ou

1 colher de adoçante dietético culinário;

100g de margarina light sem sal cortada em cubos e bem gelada;

1 ovo e

4 colheres (sopa) de água gelada.

### Para o creme:

500g de frutas vermelhas (pode ser morango, groselha, mirtilo, framboesas etc); 4 claras batidas em neve;

2 folhas de gelatina incolor hidratada conforme manda a embalagem; 200 ml de iogurte desnatado  
100g de açúcar ou 1 colher (sopa) de adoçante dietético culinário.

### **Para a montagem:**

Frutas do tipo berries (da sua preferência – amoras, framboesas, morangos, mirtilos, pitanga, groselha etc)

### **Preparo da massa:**

Misture tudo até formar uma massa uniforme.

Faça uma bola e embrulhe em filme plástico. Leve à geladeira por 30 minutos.

Tire, abra com o rolo e forre o fundo de uma forma redonda, baixa, com fundo removível e 24 cm de diâmetro.

Fure toda a massa com um garfo e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até estar levemente dourada.

Retire e reserve.

### **Creme:**

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as frutas com o iogurte, a gelatina hidratada e o açúcar no liquidificador. Se gostar mais doce, coloque mais açúcar. Misture isso às claras batidas em neve e coloque sobre a massa já fria.

Leve à geladeira por duas horas.

Depois desenforme e enfeite com morangos ou as frutas desejadas.

Se quiser, coloque geleia de frutas vermelhas por cima (receita abaixo)



## **Geleia de frutas vermelhas**

Ingredientes:

1kg de frutas vermelhas e roxas variadas;

250g de açúcar;

1 pau de canela;

suco de 1 limão siciliano

**Preparo:**

Misture tudo e leve ao fogo baixo.

Conforme for formando uma espuma na superfície, vá retirando com uma colher.

Faça isso por cerca de 30 minutos, mexendo, até que fique em ponto de geleia.

Se gostar sem pedaços, amasse bem as frutas conforme for cozinhando.

**Dica para acertar o ponto:** retire da panela uma colher de sopa de geleia, coloque em um prato e divida a geleia ao meio, separando-a em duas partes.

Se não se espalhar ou unir-se novamente, está no ponto.

Coloque em potes esterilizados com água quente e guarde na geladeira.