Torta de coco com chantilly

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-coco-com-chantilly

Você adora doce?Então que tal preparar essa torta de coco com chantilly que é fácil de fazer? Fica uma delícia experimente!

40 min 8 porções

Ingredientes

- 300g de coco ralado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de rosca
- 2 claras
- Coco em fita para decorar

Recheio

- 1 (200ml) vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de coco ralado
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
- 1 xícara (chá) de chantilly

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o coco, o açúcar, a manteiga, a farinha e as claras até formar uma farofa bem úmida.
2. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro com a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos ou até firmar.
3. Retire e deixe esfriar.
4. Para o recheio, bata no liquidificador o leite de coco, o leite condensado, o coco e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem até ficar homogêneo.
5. Junte o chantilly e misture delicadamente com uma colher.
6. Despeje sobre a massa e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar.
7. Desenforme, decore com coco em fita e sirva em seguida.