

Torta Fria de Atum no Pão de Forma

 culinariaterapia.com/torta-fria-de-atum-no-pao-de-forma

Dyne e Zinha



Torta Fria de Atum no Pão de Forma, fácil e muito prática com decoração para servir em qualquer festa.

Ingredientes

Recheio de atum:

- 2 latas de atum escorridas e amassadas ou raladas;
- 1 cenoura crua ralada no ralo médio;
- Salsinha à gosto;
- Meia lata de milho verde ou milho à gosto;
- aprox. meia lata de ervilha ou ervilha à gosto;
- 250 g de maionese ou mais se desejar;

Para o chantilly salgado:

- 800 g de batata cozida espremida ou mais dependendo da decoração aprox.;
- aprox. 250 g de requeijão cremoso de bisnaga tipo catupiry ou mais se usar mais de 800 g de batata;
- Sal à gosto;

Para a torta e decoração:

- Aprox. 1 pacote e meio de pão de forma sem casca;
- Batata palha à gosto;
- Salsinha picada para misturar na batata palha;
- Talos e folhas de salsinha para fazer flores sobre a torta;
- Tomatinhos e milho e ervilhas para finalizar a flor adornar a torta;

Como Fazer Torta Fria de Atum no Pão de Forma

Recheio:

1. Tão somente misturar todos os ingredientes e pronto.

Chantilly Salgado:

1. Primeiramente com a batata cozida, espremida e levemente morna adicione o sal e o catupiry aos poucos enquanto bate na batedeira por aprox. 3 minutos na velocidade máxima até ficar liso e na textura desejada.
2. Então espere esfriar completamente para decorar a torna, você pode levar à geladeira para ficar gelado e assim mais firme.

Montagem da torta:

1. Primeiramente em uma forma forrada com um plástico para alimentos (aqui usamos uma forma para pão nº 3 (28 cm c 14 cm).
2. Em seguida distribua camadas de pão e recheio fechando bem todas as camadas com o pão.
3. Assim feito termine com a última camada de pão de forma, cubra com o plástico e pressione bem.
4. Então leve à geladeira.
5. Assim que estiver gelada desenforme em um prato ou bandeja, espalhe uma camada de chantilly salgado sobre a torta alisando com a ajuda de uma espátula.
6. Logo depois decore à gosto, aqui usamos o bico 1 M para fazer pequenos círculos sobre a torta e babados nas laterais.
7. Então fizemos uma florzinha com talos e folhas de salsinha, tomatinhos e milho para o centro da flor.
8. Assim também usamos milho e ervilha para decorar cada pequeno círculo sobre a torta e polvilhamos com batata palha e salsinha picada, rendeu uma torta de aprox 2,2 kg já com a cobertura, sirva gelada!
9. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
10. Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/3SvXh3WBcbg>