



Um docinho de Marta.

Na casa da minha avó Marta, visitas sempre eram recebidas com algo fresquinho saindo do forno. Era um gesto de carinho e acolhimento, uma forma silenciosa de dizer “sinta-se em casa”. Essa sobremesa me faz lembrar daquele ritual, embora tenha sido inspirada em outra Marta cheia de ideias: Martha Stewart.

Queria fazer esse doce para compartilhar com minha mãe, mas, depois de uma brincadeira animada com minha neta que me deixou com as costas travadas, resolvi resignificá-la e oferecer a quem venha me visitar nestes dias de repouso forçado.

As framboesas, os mirtilos e o mascarpone fazem dessa sobremesa algo especial – ingredientes difíceis de encontrar no Brasil e, muitas vezes, caros, mas que valem a pena para momentos únicos.

Essa receita é perfeita para dias quentes e para celebrar a companhia de quem amamos.

#### Ingredientes:

- Suco de 1 laranja doce
- 5 pacotes de framboesas frescas (ou congeladas, desde que descongeladas previamente e escorridas para evitar excesso de líquido)
- $\frac{1}{4}$  de xícara de açúcar de confeiteiro (ou xilitol)
- 2 potes de mascarpone
- 1 caixinha pequena de creme de leite integral
- $\frac{1}{2}$  xícara de açúcar de confeiteiro (ou xilitol)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 pacotes de biscoitos champanhe
- Mirtilos frescos para cobrir

#### Modo de preparo:

1. Em uma vasilha côncava, esprema a laranja e misture as framboesas com o açúcar ou xilitol. Amasse ligeiramente com um garfo e reserve. Se usar framboesas congeladas,

certifique-se de descongelá-las previamente e escorrer bem o líquido para não comprometer a proporção da receita.

2. Em outra tigela, misture o mascarpone com o creme de leite, a baunilha e o açúcar de confeiteiro (ou xilitol) até formar um creme homogêneo.
3. Forre uma forma de quiche de fundo removível com papel manteiga, deixando as laterais com cerca de dois dedos acima da altura da forma.
4. Faça a primeira camada com os biscoitos champanhe, cortando-os se necessário para cobrir bem o fundo.
5. Despeje metade da mistura de framboesa sobre os biscoitos para umedecê-los.
6. Espalhe metade do creme de mascarpone por cima.
7. Repita as camadas: biscoitos, framboesas e creme de mascarpone.
8. Finalize com uma generosa cobertura de mirtilos frescos.
9. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

Essa torta gelada é uma combinação perfeita de frescor e cremosidade. Inspirada nas ideias de Martha Stewart, mas carregada de memórias e significados próprios, ela é uma ótima escolha para reunir pessoas queridas ao redor da mesa.

Se fizer, me conte como ficou!



Valéria Monteiro Jornalista.  
[www.valeriamonteiro.com.br](http://www.valeriamonteiro.com.br)