

TORTA ALEMÃ DELICIOSA, ESSA RECEITA É A MAIS FÁCIL DE TODAS!

INGREDIENTES

bolacha maisena - 2 pacotes

6 colheres - açúcar

gemas - 4 unidades

margarina sem sal - 200g

creme de leite sem o soro - 1 lata

baunilha - 1 colher de chá

leite - 1/2 xícara de chá

COBERTURA

creme de leite com soro - 1 lata

chocolate meio amargo picado - 125g

chocolate ao leite picado - 125g

MODO DE PREPARO

TORTA

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Acrescente o creme de leite e a baunilha, misture bem.

Reserve.

COBERTURA

Aqueça o creme de leite com o soro e agregue os chocolates picados e misture até que fique um creme homogêneo e fino reserve.

MONTAGEM

Em uma forma de fundo removível monte a torta.

Coloque uma camada de bolacha umedecida rapidamente no leite e coloque sobre elas um pouco do creme, outra camada de bolacha e outra de creme até que termine com as bolachas e o creme.

Coloque a cobertura de chocolate.

Leve para gelar de um dia para outro.

Sirva bem gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13042-torta-alema-deliciosa-essa-receita-e-a-mais-facil-de-todas.html>