

TORTA TIPO HOLANDESA NA TRAVESSA, ESSA RECEITA EU AMO!

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoitos (tipo maisena) (200 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga (60 g)
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 5 colheres (sopa) de água (75 ml)
- 200 g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 pacote de biscoito tipo Calypso para decorar (130 g)

MODO DE PREPARO

Para a base da torta

Coloque no processador ou liquidificador os biscoitos tipo maisena e bata até que forme uma farofa , junte a manteiga derretida e misture . Reserve.

Para o creme

Na batedeira bata o creme de leite fresco até ficar no ponto de chantilly.

Junte o leite condensado, a essência de baunilha e bata mais um pouco só para incorporar os ingredientes.

Em outro recipiente coloque a água e a gelatina em pó sem sabor para hidratar.

Em seguida leve em banho maria ou no micro ondas por cerca de 10 segundos até dissolver por completo.

Junte a gelatina dissolvida ao creme e bata mais um pouco.

Para a cobertura

Derreta o chocolate ao leite ou meio amargo em banho maria ou no micro ondas de 30 em 30 segundos mexendo a cada tempo até derreter por completo.

Junte o creme de leite e misture bem. Reserve.

Montagem Em uma travessa média forre com os biscoitos triturados formando uma base.

Coloque os biscoitos nas laterais da travessa e reserve alguns para a decoração.

Espalhe o creme e leve a geladeira para gelar cerca de 30 minutos.

Depois espalhe a cobertura e leve novamente a geladeira e deixe por cerca de 2 horas antes de servir .

Decore com raspas de chocolate e biscoito tipo Calypso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14829-torta-tipo-holandesa-na-travessa-essa-receita-eu-amoo.html>