

# TORTA IMPECÁVEL QUE EU AMO FAZER! A SOBREMESA MAIS GOSTOSA DO MUNDO!

## INGREDIENTES

bolacha maria ou maizena 1 kg  
leite condensado 1 lata  
creme de leite 1 lata  
creme de leite 1 caixa  
manteiga sem sal 250 g  
gemas 03  
claras 03  
chocolate meio amargo 200 g  
leite suficiente para umedecer as bolachas

## MODO DE PREPARO

### Creme para a Torta de Bolacha

Bata as claras em neve em ponto bem firme, reserve.

Em uma vasilha acrescente a manteiga em temperatura ambiente e os ovos. Misture bem.

Na sequência adicione o leite condensado e a lata de creme de leite e misture novamente. Por último, de forma delicada, acrescente a este creme as claras em neve reservadas anteriormente.

### Ganache para a cobertura

Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma travessa.

Leve ao microondas aquecendo de 30 em 30 segundos, até derreter completamente. Acrescente a caixinha de creme de leite e misture até o creme ficar homogêneo. Reserve.

### Montagem da Torta de Bolacha com Ganache

Comece com o creme, na sequência adicione as bolachas umedecidas no leite, e continue o processo seguindo com creme e bolachas.

Ao final, como cobertura, coloque o ganache. Leve a geladeira por pelo menos 03 horas. Se preferir decore com amendoim, raspas de chocolate, coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15058-torta-impecavel-que-eu-amou-fazer-a-sobremesa-mais-gostosa-do-mundo.html>