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

INGREDIENTES

bolacha maria ou maizena1 kg

leite condensado1 lata

creme de lete1 lata

creme de leite1 caixa

manteiga sem sal250 g

gemas03

claras03

chocolate meio amargo200 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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