

# ESSA TORTA DE BANANA DEIXA TODO MUNDO SALIVANDO, O PREPARO É MAIS FÁCIL QUE A DE LIMÃO

## INGREDIENTES

**Ingredientes:**

**Crosta:**

2 xícaras de migalhas de biscoito maria

- 

- <li style="list-style-type: none;">

- 

- >1/2 xícara de manteiga sem sal derretida</li>

- 

- 

- 

- 

- <li style="list-style-type: none;">

- 

- >1/4 xícara de açúcar granulado</li>

- 

- 

- 

**Recheio de Cheesecake:**

500 gr de cream cheese, amolecido

- 

- <li style="list-style-type: none;">

- 

- >1 xícara de açúcar de confeiteiro</li>

- 

- 

- 

- 

- <li style="list-style-type: none;">

-

<li>2 xícaras de creme de leite fresco</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1/2 xícara de açúcar granulado</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 pacote (3,4 onças) de mistura instantânea para pudim de banana</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 xícara de leite frio</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>2 bananas grandes, fatiadas</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 colher de chá de extrato de baunilha</li>

</ul>

</li>

</ul>

<strong>Cobertura:</strong>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 xícara de chantilly</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Wafers de baunilha para enfeitar</li>

</ul>

</li>

</ul>

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Bananas fatiadas para decorar</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

<div class="" data-block="true" data-editor="6v2hc" data-offset-key="d5rm8-0-0"></div>

&nbsp;

<div class="" data-block="true" data-editor="6v2hc" data-offset-key="f50e1-0-0">

</div>

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

<div class="" data-block="true" data-editor="49f08" data-offset-key="35quu-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="35quu-0-0"><span data-offset-key="35quu-0-0">Prepare a crosta:</span></div>

Em uma tigela média, misture as migalhas do biscoito, a manteiga derretida e o açúcar granulado.

Pressione a mistura uniformemente no fundo de uma forma de mola de 23 cm para formar a crosta.

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="49f08" data-offset-key="6v6tq-0-0">Deixe na geladeira enquanto prepara o recheio.

Faça o recheio do cheesecake:

Em uma tigela grande, bata o cream cheese amolecido e o açúcar de confeitaria até ficar homogêneo e cremoso.

Em uma tigela separada, bata o creme de leite com o açúcar granulado até formar picos firmes.

Misture delicadamente o chantilly na mistura de cream cheese até incorporar bem.

Em outra tigela, misture a mistura instantânea de pudim de banana e o leite frio por cerca de 2 minutos até engrossar.

Adicione a mistura de pudim e o extrato de baunilha à mistura de cream cheese e misture até ficar homogêneo.

Monte o Cheesecake:

Retire a crosta da geladeira.

Espalhe uma fina camada do recheio de cheesecake sobre a crosta.

Adicione uma camada de bananas fatiadas por cima.

Espalhe o restante do recheio de cheesecake sobre a camada de banana, alisando a superfície com uma espátula. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que o cheesecake esteja firme.

Adicione a cobertura:

Antes de servir, espalhe uma camada de chantilly por cima do cheesecake.

Decore com mais bananas fatiadas e bolachas de baunilha.

</div>

&nbsp;

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15789-essa-torta-de-banana-deixa-todo-mundo-salivando-o-preparo-e-mais-facil-que-a-de-limao.html>