

# APRENDI COM UNA AMIGA QUE MORA NA SUÍÇA! TORTA CREMOSA 3 CHOCOLATES! ACABA RÁPIDO AQUI EM CASA!

## INGREDIENTES

3 xícaras de cream cheese (já adoçado e batido)

½ xícara de flocos de coco tostados

½ xícara de pedaços de abacaxi (para decorar)

Para a Base de Biscoito

150 g de biscoitos triturados

40 g de manteiga derretida

20 ml de leite

Para as Camadas de Chocolate

150 g de chocolate meio amargo

150 g de chocolate ao leite

150 g de chocolate branco

750 ml de creme de leite (250 ml por camada)

750 ml de leite (250 ml por camada)

36 g de coalhada em pó (12 g por camada)

## MODO DE PREPARO

Passo a Passo

### 1. Preparando a Base de Biscoito

Triture os biscoitos até obter uma textura fina. Misture com a manteiga derretida e o leite até formar uma massa uniforme. Forre a base de uma forma removível (20-22 cm de diâmetro) com papel manteiga. Pressione a mistura de biscoitos na forma com o fundo de um copo ou uma colher para compactar bem. Leve à geladeira enquanto prepara as camadas.

### 2. Camada de Chocolate Meio Amargo

Aqueça 250 ml de creme de leite em uma panela e adicione o chocolate meio amargo. Mexa até derreter. Dissolva 12 g de coalhada em pó em 250 ml de leite frio e adicione à panela. Cozinhe em fogo médio até levantar fervura, mexendo sempre. Deixe ferver por 1-2 minutos e retire do fogo. Despeje a mistura sobre a base de biscoito, usando o verso de uma colher para evitar impacto. Deixe esfriar.

### 3. Camada de Chocolate ao Leite

Repita o mesmo processo da camada anterior com o chocolate ao leite:

250 ml de creme de leite

12 g de coalhada em pó

250 ml de leite

Antes de despejar esta camada, raspe levemente a superfície da camada de chocolate meio amargo com um garfo para melhorar a aderência. Despeje cuidadosamente e deixe firmar.

### 4. Camada de Chocolate Branco

Siga o mesmo procedimento com o chocolate branco:

250 ml de creme de leite

12 g de coalhada em pó

250 ml de leite

Raspe a superfície da camada anterior com um garfo e despeje a última camada suavemente. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas ou durante a noite.

### Finalização

Desenforme a torta com cuidado. Decore com chocolate meio amargo ralado, frutas vermelhas (como framboesas) ou amêndoas laminadas. Sirva bem gelada e aproveite!

Torta cremosa de três chocolates: receita de uma sobremesa clássica e elegante

### Dicas para o Sucesso

Evite camadas soltas: Raspe levemente cada camada com um garfo antes de adicionar a próxima.

Despeje com cuidado: Use o verso de uma colher para suavizar o impacto ao adicionar camadas.

Substituições da coalhada: Use 4 folhas de gelatina hidratada ou 5 g de agar-agar por camada.

Congelamento: Congele a torta para facilitar o desenforme, mas descongele na geladeira antes de servir.

Uma sobremesa que une elegância e sabor, a Torta Cremosa de Três Chocolates é garantia de sucesso em qualquer celebração!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15998-15998.html>