RECEITA DE TORTA GANACHE DE CHOCOLATE COM RUM

INGREDIENTES

400 g de biscoito maisena

200 g de manteiga

300 g de creme de leite (400 g se quiser a torta mais cremosa)

30 ml de rum ou qualquer licor

360 g de chocolate (duas barras ao leite e duas meio amargo)

MODO DE PREPARO

Triture os dois pacotes de biscoito maisena de qualquer maneira (eu fiz no processador, mas é melhor triturar com um pilão)

Forre o fundo de uma forma de fundo removível com o biscoito

Reserve

Ganache

Coloque o creme de leite numa panela fria, acenda o fogo no mínimo, então coloque o chocolate

Mexa bem, para o chocolate derreter direito

Assim que o chocolate derreter coloque o rum, ou qualquer licor a sua escolha

A ganache não pode estar muito quente, se ela te queima instantaneamente, está quente demais

Coloque a ganache na base de biscoito

Deixe a torta descansar no freezer ou na geladeira até endurecer

Pronto

Já pode comer

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/60-receita-de-torta-ganache-de-chocolate-com-rum.html