

# TORTA DE LIMÃO COM GANACHE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### BASE

- 60 g de Delícia Cremosa
- 1 pacote de biscoito maisena

### CREME DE LIMÃO

- Creme de limão 790 g de leite condensado
- 250 ml de suco de limão
- 7 g de gelatina em pó sem sabor

### GANACHE

- 400 g de chocolate meio amargo picado
- 200 g de creme de leite light

## MODO DE PREPARO

### BASE

Triture grosseiramente a bolacha, em processador ou liquidificador. Junte a Margarina Delícia Cremosa e misture com as mãos, até obter uma farofa.

Em forma desmontável, coloque a farofa por todo o fundo, pressionando-a levemente. Reserve.

### CREME DE LIMÃO

Creme de limão Em um recipiente, dissolva a gelatina no suco de limão.  
Junte o leite condensado, misture bem e leve à geladeira por 30 a 40 minutos.

### GANACHE

Leve o chocolate picado para derreter em banho-maria ou micro-ondas.  
Junte o creme de leite, misture bem e reserve.

### MONTAGEM

Adicione o creme de limão à base de torta, cubra com a ganache e leve para a geladeira por mais 1 hora.  
Retire da geladeira, solte a argola lateral da forma e decore a gosto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13152-torta-de-limao-com-ganache-de-chocolate.html>