

TORTA ALEMÃ – SIMPLES

INGREDIENTES

300 g de nata

1 caixa de leite condensado

200 g caixa de creme de leite

1 pacote de bolacha maria ou bolacha maisena

350 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Despeje toda a nata e todo leite condensado em uma vasilha e misture bem até ficar um creme homogêneo.

Preencha a forma/refratário com uma camada fina do creme.

Molhe as bolachas maria em uma tigela de leite ou café, mas não deixe muito tempo as bolachas de molho.

Preencha a forma/refratário com as bolachas maria de modo que fiquem totalmente coberto.

Repita novamente o processo de preencher toda a forma/refratário com o creme formando um camada fina do creme.

Preencha a forma com mais uma camada de bolacha maria; o segredo para ter uma torta alemã mais consistente e menos "aguada" é preencher totalmente a forma com as bolachas, sem deixar espaços vazios.

Continue alternando entre preencher com o creme e depois preencher com as bolachas maria até chegar perto da borda da forma/refratário, na ultima camada preencha com o creme.

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.

Após o chocolate estar derretido, coloque uma colher cheia de creme de leite para cada 100 g de chocolate derretido e misture.

Retire do fogão e cubra a forma/refratário com uma camada do chocolate derretido.

Leve à geladeira e espere algumas horas para que a torta fique gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14137-torta-alema-simples.html>