

# TORTA DE CHOCOLATE E MERENGUE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 3 gemas  
4 colheres (sopa) de açúcar  
5 colheres (sopa) de amido de milho  
600 ml de leite  
150 g de chocolate ao leite bem picado

### MERENGUE:

Merengue: 3 claras  
5 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (café) de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Na batedeira, bata bem as gemas, o açúcar e o amido de milho, misture o leite e leve para uma panela. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e misture o chocolate picado, mexendo bem até que derreta totalmente. Deixe amornar e coloque sobre a massa.

### MERENGUE:

Merengue: Na batedeira, bata as claras em neve, junte o açúcar, a essência de baunilha e bata até formar picos firmes. Distribua o merengue sobre a torta e leve ao forno preaquecido a 200°C, durante 15 minutos ou até dourar. Sirva quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16544-torta-de-chocolate-e-merengue.html>