

TORTA GLÓRIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maria
3 colheres (sopa) de margarina sem sal derretida

RECHEIO:

Recheio: 500 ml de leite
2 gemas
50 g de amido de milho
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
essência de baunilha a gosto
500 g de morangos lavados e sem os cabinhos

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo picado
400 g de chocolate ao leite picado
1 lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de rum
morangos com cabinhos (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até virar uma farinha.
Despeje em uma tigela e vá adicionando, aos poucos, a margarina derretida.
Misture até obter uma farofa úmida.
Forre o fundo e as laterais de uma forma com fundo removível.
Leve ao forno médio preaquecido por 10 a 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador, bata metade do leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha e reserve.

Em uma panela em fogo baixo, coloque o restante do leite, o leite condensado e o creme de leite.

Acrescente a mistura do liquidificador e mexa, sem parar, até engrossar.

Retire a massa do forno e recheie com o creme.

Cubra com os morangos.

COBERTURA:

Cobertura: Em banho-maria, misture os dois chocolates até derreter bem.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite aos poucos.

Acrescente o rum e misture.

Cubra a torta até todos os morangos desaparecerem e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e enfeite com os morangos com cabinhos.

Passa geleia de brilho nos morangos para obter um charme a mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17196-torta-gloria.html>