

TORTA DE BOLACHA COM GANACHE E MORANGOS

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maria
- 1 litro de leite integral
- 5 colheres de amido de milho
- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 barra (180 g) de chocolate ao leite ou meio amargo
- 1 bandeja de morangos

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Comece preparando o creme branco: em uma panela, ferva 900 ml de leite com o leite condensado. Enquanto aquece, misture as 5 colheres do amido de milho com os 100 ml de leite reservados. Quando estiver bem quente, antes de ferver, junte o leite com o amido do milho ao leite da panela, mexa até engrossar e desligue. Coloque metade do creme em um refratário. Sobre o creme branco, disponha as bolachas umedecidas em leite. Após completar a camada de bolachas, coloque sobre elas o restante do creme branco e finalize com mais uma camada de bolachas umedecidas.

GANACHE:

Ganache: Quebre o chocolate e leve ao micro-ondas por 2 minutos, mexendo na metade no tempo, até derreter (cuidado para não queimar, o tempo varia conforme a marca do aparelho). Quando estiver derretido o chocolate, acrescente as duas caixas de creme de leite e misture bem. Leve novamente ao micro-ondas por mais 2 minutos, mexendo na metade do tempo. Disponha o ganache sobre a última camada de bolachas. Finalize com os morangos picados sobre o ganache. Leve para gelar.