

TORTA GELADA DE ABACAXI COM CHOCOLATE (5 CAMADAS)

INGREDIENTES

CAMADA 1:

Camada 1: 3 pacotes de bolacha maisena

200 g de manteiga

CAMADA 2:

Camada 2: 2 abacaxis cortados em cubinhos

6 colheres de açúcar

CAMADA 3:

Camada 3: 4 colheres (sopa) de amido de milho (maisena)

1 litro de leite

6 gemas de ovos

1 lata de leite condensado

CAMADA 4:

Camada 4: 200 g de chocolate em barra

2 latas de creme de leite

CAMADA 5:

Camada 5: clara dos ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite

DECORAÇÃO (OPCIONAL):

Decoração (opcional): 50 g de coco ralado

200 g de morangos

MODO DE PREPARO

CAMADA 1:

Camada 1: Triture os biscoitos em um liquidificador até a obtenção de um pó fino.

Em seguida, adicione a manteiga (previamente derretida em micro-ondas) sobre os biscoitos triturados e misture

bem.

Depois coloque em uma travessa retangular grande de vidro e asse em forno 200°C por 10 minutos. Retire e deixe esfriar.

CAMADA 2:

Camada 2: Coloque em uma panela o abacaxi cortado em cubinhos pequenos com o açúcar.

Leve ao fogo até obter uma calda própria de abacaxi, deixe no fogo por 20 minutos até virar uma calda não grossa.

Coloque sobre a primeira camada e reserve.

CAMADA 3:

Camada 3: Junte todos os ingredientes e misture até dissolver todo o amido de milho.

Em seguida cozinhe em fogo médio até engrossar.

Depois coloque sobre a segunda camada.

CAMADA 4:

Camada 4: Derreta o chocolate em micro-ondas (aproximadamente 40 segundos).

Em seguida, misture com o creme de leite e leve ao fogo até atingir uma consistência um pouco mais grossa.

CAMADA 5:

Camada 5: Bata as claras em neve, adicione o açúcar e misture, adicione também o creme de leite e misture novamente.

Coloque sobre a camada 4.

DECORAÇÃO (OPCIONAL):

Decoração (opcional): Coloque o coco ralado sobre a camada 5 e enfeite com os morangos ao seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19029-torta-gelada-de-abacaxi-com-chocolate-5-camadas.html>