

TORTA DE BISCOITO WAFER COBERTO COM CHOCOLATE E MORANGO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 latas de leite condensado

3 latas de leite de vaca

2 colheres de amido de milho

6 gemas

CREME PRETO:

Creme preto: 2 barras de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

6 claras

6 colheres de açúcar

DECORAÇÃO:

Decoração: 1 caixa de morangos

nozes

2 pacotes de kit kat

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva o amido de milho no leite;

Coloque esse leite, as gemas e o leite condensado numa panela e leve ao fogo, mexendo até engrossar e borbulhar.

Desligue o fogo, quebre algumas nozes em pedacinhos e coloque no creme.

Despeje o creme na forma, em cima da base de bolacha maisena.

Corte cada Bis em 3 partes, no sentido longitudinal (para ficar mais fino).

Faça uma camada de Bis na forma, em cima do creme branco.

CREME PRETO:

Creme preto: Derreta as barras de chocolate no microondas.

Misture o creme de leite.

Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais um pouco.

Misture um terço desse glacê de clara em neve ao ganache (chocolate derretido).

Despeje o ganache na forma, em cima da camada de Bis.

Faça uma camada de bolachas maisena em cima do ganache.

Despeje o resto do glacê de clara em neve em cima das bolachas.

Leve à geladeira por 4 horas.

Retire o fundo da forma e decore as laterais com morangos.

Decore a torta com nozes e Kit kat e leve à geladeira até o dia seguinte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19341-torta-de-biscoito-wafer-coberto-com-chocolate-e-morango.html>