

# TORTA GENERAL DE MORANGO

## INGREDIENTES

### MONTAGEM:

Montagem: 150 g de bolachas maisena  
150 g de bolacha maria chocolate  
1 receita de creme de leite condensado  
1 receita de creme de chocolate  
250 g de morangos frescos lavados de secos  
250 g de creme de leite batido em ponto de chantili  
pedacinhos de ameixa preta para decorar (opcional)

### CREME DE LEITE CONDENSADO:

Creme de leite condensado: 1 lata de leite condensado (395 g)  
400 ml de leite  
3 gemas peneiradas  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
300 ml de água fria

### COBERTURA DE GELATINA:

Cobertura de gelatina: 1 embalagem de gelatina sabor morango  
1 colher das (sopa) de gelatina incolor

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 200 g de manteiga sem sal  
200 g de açúcar  
4 colheres (sopa) de cacau em pó (100%)  
100 gramas de iogurte grego natural  
1 colher (sopa) de conhaque ou rum  
1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### CREME DE LEITE CONDENSADO:

Creme de leite condensado:Misture bem todos os ingredientes e bata com um mixer ou no liquidificador.

Leve ao fogo mexendo constantemente até obter um creme macio e aveludado.

Retire do fogo e deixe esfriar.

#### COBERTURA DE GELATINA:

Cobertura de gelatina:Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver.

Deixe esfriar até obter consistência de clara de ovo.

#### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Bata bem todos os ingredientes até obter um creme fofo.

#### MONTAGEM:

Montagem:Forre o fundo de uma forma de fundo removível com 24 cm de diâmetro, com metade das bolachas Maria, e a lateral com as bolachas maisena.

Espalhe o creme de chocolate, cubra com o restante das bolachas Maria, coloque o creme de leite condensado, enfeite com os morangos e cubra com a gelatina.

Finalize com decoração de chantili a gosto.

Leve para gelar por aproximadamente quatro horas.

Desenforme e sirva bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19826-torta-general-de-morango.html>