

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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