

TORTA ALEMÃ DE MORANGOS

INGREDIENTES

3 caixas de creme de leite

1 tablete de 200 g de manteiga sem sal

2 gemas de ovo sem peles

200 g de açúcar

2 pacotes de biscoito maisena ou maria como for de teu agrado

200 ml de leite aproximadamente uma xícara de chá

2 caixinhas de morangos (separe uns 10 ou 12 pra decorar e o restante lave e pique)

1 barra de aproximadamente 170 g de chocolate meio amargo

1 colher (sopa) de vinho do Porto ou licor do teu agrado

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma batedeira, bata a manteiga, o açúcar e as gemas sem pele por aproximadamente 20 minutos ou até que o creme fique bem branco.

Reserve em freezer ou congelador mais uns 5 minutos pra refrescar o creme (que pode estar morno por conta do calor das hastes da batedeira).

Volte a bater o creme em velocidade média por 10 minutos com 2 caixinhas de creme de leite que estejam bem geladinhas (o melhor é levar ao freezer por uns 15 minutos).

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Use uma forma de fundo removível (se não tiver, use um pirex de vidro, mas não poderá desenformar).

Forre o fundo e as laterais da forma com biscoitos embebidos levemente no leite com licor ou porto.

Umedeça os biscoitos somente da camada que irá fazendo aos poucos, para evitar que os biscoitos se desmanchem.

Monte as camadas colocando os biscoitos, o creme, os morangos picados, mais biscoitos, o creme, os morangos até findar com biscoitos.

Leve ao freezer de um dia para o outro.

No dia seguinte, faça uma ganache derretendo a barra de chocolate meio amargo picado em banho-maria.

Em uma tigela de vidro, após derretido o chocolate, acrescente 3/4 aproximadamente da outra caixinha de creme de leite (não é necessário que ela esteja gelada).

Reserve, deixe esfriar e disponha o creme de chocolate sobre a torta.

Redecore com os morangos inteiros e volte com a torta para o freezer novamente até ser servida.

Retire uns 10 a 15 minutos do freezer antes de servir.

Não deixe sua torta fora do congelador muito tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19877-torta-alema-de-morangos.html>