

# TORTA PRESTÍGIO DE SORVETE

## INGREDIENTES

8 chocolates prestígio picados  
1 lata de leite condensado  
2 colheres (sopa) de maisena  
500 ml de leite  
4 ovos  
2 caixas de creme de leite geladas  
coco ralado  
5 colheres de chocolate em pó  
200 ml de leite

## MODO DE PREPARO

### TORTA:

Torta: Bata no liquidificador: leite condensado, maisena, leite e gemas.  
Leve ao fogo até formar um creme.  
Deixe o creme esfriar, reserve.  
Bata as claras em neve, misture o creme de leite e bata mais um pouco (mais ou menos 5 minutos).  
Misture o creme reservado, as claras com creme de leite e o prestígio picado.  
Distribua a calda no fundo e nas laterais de uma forma com buraco no meio.  
Despeje o creme e leve ao congelador por no mínimo 6 horas.

### CALDA:

Calda: Misture o leite e o chocolate em pó.  
Leve ao fogo até o ponto de calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20300-torta-prestigio-de-sorvete.html>