

TORTA DE LIMÃO COM GANACHE

INGREDIENTES

suco de 3 limões
2 caixas de leite condensado
2 caixas de creme de leite
250 g de chocolate branco
1 gelatina sem sabor
1 e 1/2 pacote de bolacha maisena
3 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

LIQUIDIFICADOR:

Liquidificador: Coloque as 2 caixas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, o suco e bata até virar um mousse.

Quando tiver no ponto de mousse, coloque a gelatina sem sabor, bata novamente e reserve.

Depois no liquidificador, triture a bolacha de maisena até virar uma farofa, acrescente a margarina.

Forre o fundo da forma com esta farofa, leve ao forno por 10 minutos ou até ficar dourado.

Derreta o chocolate branco e acrescente o outro creme de leite e mexa até virar um ganache.

Após tirar a forma do forno, espere uns 15 minutos para montar a torta.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a forma, coloque o ganache no fundo, o mousse por cima e deixe na geladeira por umas 3 horas.

Depois decore com raspas de limão e chocolate branco picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20874-torta-de-limao-com-ganache.html>