

TORTA DE BOLACHA COM GANACHE E CHANTILLY DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 pacote grande de bolacha maria (comum ou de chocolate)

leite ou guaraná para umedecer as bolachas

1 pote de nata

chocolate em pó a gosto

1 barra de chocolate meio amargo

1 e 1/3 caixinha de creme de leite (a quantidade depende do tamanho da travessa/forma que você for usar)

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Derreta a barra de chocolate.

Pode ser ou em banho-maria ou no microondas.

Misture o creme de leite aos poucos com o chocolate derretido e reserve.

CHANTILLY:

Chantilly: Em uma batedeira, bata a nata em velocidade média.

Adicione o chocolate em pó e bata mais um pouco.

Cuidado para não bater muito, quando você perceber o creme que esta ficando mais consistente, você pode bater mais.

O ponto é quando você virar o pote de boca pra baixo e o chantilly não cair.

MONTAGEM:

Montagem: Umedeça as bolachas no leite/guaraná e espalhe no fundo da travessa.

Espalhe o chantilly sobre as bolachas.

Adicione mais uma camada de bolacha e espalhe a ganache.

Mais uma camada de bolacha.

CHANTILLY:

Chantilly: Se ainda sobrar um pouco de ganache, você pode concluir com um pouco de ganache sobre a torta.

Leve ao refrigerador por 2 horas.

Depois de retirar da geladeira, polvilhe um pouco de chocolate em pó sobre a torta.

Se você colocar o chocolate sobre a torta antes de coloca-la na geladeira, o chocolate se tornará escuro.

Agora é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20908-torta-de-bolacha-com-ganache-e-chantilly-de-chocolate.html>