

TORTA HOLANDESA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito Calipso Nestlé
- 100g de manteiga sem sal
- 1 pacote de biscoito nesfit aveia e mel
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite
- 2 gemas
- 250 ml de creme de leite fresco
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de gelatina em pó incolor e 3 colheres de sopa de água para diluir
- 1 barra de chocolate ao leite (170g)
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito nesfit no liquidificador e misture a manteiga em temperatura ambiente até formar uma farofa bem umida.

Forre uma forma de aro removível com a mistura acima.

Adicione os biscoitos Calipso nas laterais da forma

Recheio: em fogo médio misture o leite condensado, os ovos e o leite até engrossar, dissolva a gelatina com a água por 30 seg no micro-ondas e adicione a massa, misture

Bata o creme de leite na batedeira até o ponto de chantilly adicione as 3 colheres de açúcar

Deixe a massa que está na panela esfriar e adicione o chantilly.

Com a massa pronta coloque a massa na forma e deixe na geladeira por 30 min

Derreta o chocolate e misture o creme de leite até formar uma ganache.

Coloque a ganache sobre a torta e finalize com biscoito para decorar

Deixe na geladeira por no mínimo 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21974-torta-holandesa-especial.html>