TORTA DE SORVETE DA DAIANE

INGREDIENTES

TORTA:

Torta:1 lata de leite condensado

5 ovos

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 caixa de creme de leite

2 xícaras de leite de 200 ml

1 xícara e 1/2 de açúcar

CARAMELO:

Caramelo:1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:1 xícara de leite de 200ml

Chocolate em pó a gosto

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDAS:

Caldas:Faça a calda de caramelo levando ao fogo o açúcar e a água até ferver e obter uma coloração dourada.

Derrame a calda em uma forma de pudim grande e leve ao freezer ou ao congelador da geladeira.

Depois faça uma calda de chocolate, levando ao fogo o leite com o açúcar e o chocolate em pó.

Ferva até engrossar, depois derrame na forma de pudim cobrindo toda a calda de caramelo e retorne ao freezer.

TORTA:

Torta:Leve ao fogo o leite condensado, as gemas, reserve as claras e o restante do leite, depois mexa até obter um creme espesso.

Na batedeira, bata as claras em neve com 1/2 xícara de açúcar até ficar firme, depois retire e junte ao creme de leite.

Acrescente o creme de leite condensado e misture bem, depois coloque sobre a forma caramelizada e leve novamente ao freezer por no mínimo 6 horas ou até que fique bem congelado.

Para desenformar, coloque a forma sobre a chama baixa do fogão por alguns segundos até que a torta comece a se soltar.

Vire sobre um prato e sirva na hora, mantenha o mínimo de tempo possível fora do freezer para que não descongele.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22842-torta-de-sorvete-da-daiane.html