

# TORTA NAPOLITANA

## INGREDIENTES

1 pacote de biscoito doce sem recheio triturado  
150 g de chocolate meio amargo derretido  
1 lata de leite condensado  
1 1/2 lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)  
1 gema peneirada  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
1 colher (café) de essência de baunilha  
1/2 pacote de biscoito doce sem recheio  
1 caixa de morangos fatiados (300 g)  
200 g de chocolate meio amargo derretido  
1 caixinha de creme de leite  
2 claras batidas em neve com 2 colheres (sopa) de açúcar  
1 envelope de gelatina em pó sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque 1 pacote de biscoito doce sem recheio, triturado com 150 g de chocolate meio amargo derretido.

Misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Numa forma de fundo falso (23 cm de diâmetro), forre o fundo com esta farofa e reserve.

Coloque a lata de leite condensado, a lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado), 1 gema peneirada, 2 colheres (sopa) de amido de milho e 1 colher (café) de essência de baunilha em uma panela e leve ao fogo médio até engrossar (aproximadamente 10 minutos).

Despeje este creme na forma (reservada acima), adicione uma camada de biscoito doce sem recheio e depois uma camada com 300 g de morangos fatiados e reserve.

Em uma tigela coloque 200 g de chocolate meio amargo derretido e 1 caixinha de creme de leite e misture bem.

Adicione 2 claras batidas em neve com 2 colheres (sopa) de açúcar e 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (já hidratada e dissolvida conforme o fabricante) e misture delicadamente.

Cubra a torta (reservada acima) com este creme de chocolate e leve para a geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva em seguida.