

# TORTA DOS SONHOS (CHEF PEDRO CASSIANO)

## INGREDIENTES

### PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

4 gemas

2 latas de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)

2 colheres (sopa) de amido de milho

### SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

2 xícaras de leite de vaca

### TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 10 bombons tipo sonho de valsa picados

### COBERTURA:

Cobertura: 8 colheres (sopa) de açúcar

4 claras em neve

1 lata de creme de leite s/soro gelado

## MODO DE PREPARO

### PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Em uma panela, acrescente o leite condensado, as gemas, o leite e o amido de milho diluído, leve ao fogo mexendo sempre até engrossar, despeje em um refratário e reserve.

### SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Em uma panela, acrescente o chocolate, o açúcar, o leite e o amido de milho dissolvido, leve ao fogo mexendo bem até engrossar.

Despeje sobre a 1ª camada e reserve.

### TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada:Pique os bombons e disponha sobre os cremes.

#### COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e o creme de leite nas claras e cubra a camada de bombom e os cremes.

Enfeite a gosto e leve à geladeira deixando de um dia para o outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25598-torta-dos-sonhos-chef-pedro-cassiano.html>