

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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