

TORTA SURPRESA DE NATAL

INGREDIENTES

2 panetones
1 lata de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sobremesa) de margarina
2 bombons picados (Chokito)
4 claras em neve
2 xícaras de açúcar cristal
1 xícara (chá) de água
suco de 3 limões

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture os três tipos de leite com a margarina e leve ao fogo, mexendo até dar ponto de brigadeiro mole. Coloque para esfriar, dando choque térmico e mexendo sempre.

Após esfriar, misture os dois bombons picados e leve à geladeira.

Pique os dois panetones e coloque metade num refratário ou forma coberta com filme plástico.

Disponha todo o recheio e cubra com o restante do panetone picado.

Leve à geladeira enquanto faz a cobertura.

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Misture o açúcar com a água e leve ao fogo até começar dar ponto de fio.

Enquanto isso, bata as claras em neve, bem firmes e reserve.

Com a calda pronta e a batedeira ligada no máximo, vá acrescentando, em forma de fio, a calda fervente.

Ao terminar de pôr a calda, acrescente o suco do limão e continue batendo até ter um creme tipo chantilly.

Desenforme os panetones num prato ou tábua, decore a seu gosto, com o marshmallow e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25814-torta-surpresa-de-natal.html>