

TORTA BELGA GELADA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 gemas de ovo
2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
1 colher de maisena rasa

SUSPIRO:

Suspiro:4 claras
5 colheres (sopa) de açúcar

CALDA:

Calda:5 colheres de achocolatado
1/2 xícara de leite
1 colher (sopa) de água

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite, as gemas, e a maisena em uma panela.
Mixa bem até engrossar.
Desligue e reserve.

SUSPIRO:

Suspiro:Bata bem as claras em neve na batedeira.
Depois coloque as 6 colheres de açúcar e continue batendo na batedeira.
Misture o creme feito na panela com o suspiro, e deixe batendo por cerca de 10 minutos na batedeira.

CALDA:

Calda:Misture o achocolatado, o leite e a água e mexa até começar a desgrudar da panela.
Coloque a calda em um recipiente e espalhe a calda por toda a forma.

Depois disso coloque toda a mistura da batedeira na forma e coloque no freezer para gelar.

Espere 4 horas para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/25839-torta-belga-gelada.html>