

TORTA ALEMÃ SENSACIONAL

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 2 caixas de creme de leite
- 2 pacotes de biscoito de maisena ou Nesfit (sabor leite e mel)
- 1 copo de leite
- 1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Derrame o creme de leite de uma caixa em um recipiente.

Despedace a barra de chocolate e adicione sobre o creme.

Esquente a mistura em banho-maria, sempre mexendo com uma colher até engrossar.

Feito isto, reserve e deixe esfriar.

Você pode optar por fazer essa parte da receita de outra maneira. Pode substituir a barra por chocolate em pó solúvel (recomendo 2 Frades) por exemplo.

Adicione uma pitada de sal, pois realça o sabor do chocolate.

CREME:

Creme: Em uma vasilha, bata manualmente ou com ajuda de uma batedeira o açúcar e a manteiga por aproximadamente 10 minutos até obter uma massa esbranquiçada e bem consistente.

Adicione o creme de leite restante e bata por 1 minuto, apenas para misturar, depois reserve.

Não use manteiga salgada pois isto irá mudar o sabor.

É preferível o uso do açúcar de confeiteiro, pois este torna o creme mais homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem: Use uma travessa funda, de formato retangular ou quadrado e monte em camadas.

Derrame o leite em um prato e molhe os biscoitos até estes amolecerem, depois cubra horizontalmente o fundo da travessa com eles, um ao lado do outro.

Se você quiser, também pode os organizar nas paredes da travessa, verticalmente.

Com a ajuda de uma colher espalhe o creme reservado sobre os biscoitos, cobrindo todas as brechas.

Derrame metade da calda de chocolate por cima do creme.

Se ainda houver espaço no recipiente, repita o processo, sempre termine a última camada com a calda.

Leve à geladeira até esfriar bastante.

Se você preparou a receita de acordo com os passos descritos, uma sugestão: durante a montagem, polvilhe por cima da calda um pouquinho de cacau em pó.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25882-torta-alema-sensacional.html>