

TORTA HOLANDESA DE OREO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 2 pacotes de biscoito (tipo Oreo)

100 g de manteiga sem sal

PARA DECORAR:

Para decorar: 1 pacote de Oreo

CREME BRANCO:

Creme Branco: 200 g de manteiga sem sal

1 xícara de açúcar

500 ml de creme de leite sem soro e gelado

3 colheres (chá) de essência de baunilha

recheio de aproximadamente 7 Oreos

1 pacotinho de gelatina sem sabor incolor preparada conforme embalagem

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de creme de leite sem soro

170 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas da base num processador e coloque a manteiga derretida e misture.

Forre a forma de fundo removível.

Separe o recheio da bolacha para decorar com cuidado para não quebrar e coloque em volta da forma enfiando na base para que não caiam.

Leve ao forno por aproximadamente uns minutos ou até endurecer levemente e deixe esfriar.

Bata na batedeira as 200 g de manteiga com ao açúcar até ficar branco.

Acrescente o creme de leite gelado, o recheio das bolachas, a gelatina, a essência e bata até formar um creme liso e homogêneo.

Adicione o creme sobre a base já fria e leve a geladeira por 2 horas.

Para a cobertura, derreta o chocolate no micro-ondas por 30 segundos, mexa e coloque por mais 30 segundos até derreter.

Misture o creme de leite ao chocolate derretido até o ganache ficar encorpado e coloque-o sobre o creme espalhando com cuidado para dar acabamento.

Cubra com papel filme e deixe gelar por mais 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25949-torta-holandesa-de-oreo.html>