

TORTA DE BIS E M&MS

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 lata de leite condensado

1 barra de chocolate meio-amargo (aproximadamente 200 g)

1 lata de creme de leite sem soro (375 g)

1/4 envelope de gelatina sem sabor (3g)

CREME BRANCO:

Creme Branco: 1 lata de leite condensado

1 barra de chocolate branco

1 lata de creme de leite sem soro (375 g)

1/2 envelope de gelatina sem sabor (6 g)

CROCANTE DE CASTANHAS:

Crocante de Castanhas: 200 g de castanhas de caju sem sal, cortada em pedaços pequeno

5 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CROCANTE DE CASTANHAS:

Crocante de castanhas: Leve ao fogo o açúcar até derreter e caramelizar levemente.

Acrescente as castanhas e mexa até misturar bem.

Coloque em uma forma pequena ou na pedra mármore e espere esfriar.

Quebre em pedacinhos e reserve.

CREME BRANCO:

Creme branco: Derreta o chocolate branco no microondas, misture o creme de leite e o leite condensado com um batedor. Dissolva a gelatina em pó, conforme instruções da embalagem, e adicione-a ao creme de chocolate, mexa bem.

Deixe ficar um pouco consistente, mas não muito, senão fica difícil de espalhar.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Faça o mesmo procedimento com o chocolate preto.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe as bolachas num pouco de leite e faça o fundo da torta em uma forma de aro removível.

Coloque as barrinhas de chocolate bis na lateral, lado a lado, alternando a cor preta e branca.

Preencha toda a lateral da forma.

Monte a torta, espalhando uma camada de chocolate branco sobre o fundo e sobre esta, uma camada de bolachas molhadas no leite.

Por cima dos biscoitos, espalhe o crocante de castanhas.

Por fim adicione o creme de chocolate preto.

Leve-a para gelar no freezer ou congelador por 4 horas e depois desenforme com cuidado, mas fique tranquilo, a torta sai super fácil.

Finalize com os confeitos m&m's e arremate com a fita, que além de embelezar garante que os chocolates não desgrudem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25957-torta-de-bis-e-mms.html>