

TORTA SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

- 2 latas leite condensado
- 2 latas de leite integral
- 1 colher (sopa) de maisena
- 3 ovos
- 80 g chocolate meio amargo (aproximadamente 1/2 barra grande)
- 12 bombons sonho de valsa
- creme de leite
- 4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Em uma panela coloque as 2 latas de leite condensado, as 3 gemas, as duas latas de leite integral e a maisena (utilize um pouco do leite para dissolver a maisena antes de colocá-la na panela).

Em fogo médio, mexa sem parar até engrossar.

Desligue o fogo e divida o creme: despeje 1/2 no recipiente em que for montar a torta e leve ao congelador por 20 minutos.

Na metade restante, (ainda quente) coloque o chocolate amargo e mexa até incorporar totalmente ao creme.

Pique 10 bombons (prefiro cortá-los em partes não muito pequenas), após, coloque sobre o creme que ficou na geladeira.

Sobre os bombons, coloque o creme ao qual foi misturado o chocolate meio-amargo.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e depois incorpore o creme de leite.

Cubra a torta com este creme e use os 2 bombons restantes, bem picados, para decorar.

Deixe a torta no congelador por 4 horas, no mínimo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26886-torta-sonho-de-valsas.html>