

TORTA DE CREME BELGA

INGREDIENTES

- 3 pacotes de bolacha waffer de chocolate
- 3 colheres de margarina sem sal
- 2 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)
- 2 caixas de creme de leite sem soro
- 1 barra de chocolate meio amargo
- confeitos a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Moa os waffers e acrescente a margarina.

Misture bem, até formar uma massa.

Distribua em uma forma, fazendo as bordas e leve ao forno preaquecido 180°C por 20 minutos.

CREME BELGA:

Creme belga: Em uma panela, arrume a lata de leite condensado.

Peneire as gemas e misture.

Adicione 1/2 da caixa de creme de leite, para quem for usar a essência de baunilha acrescente agora.

Leve ao fogo e misture, até formar um creme encorpado.

GANACHE:

Ganache: Em uma panela, arrume a barra de chocolate e a caixinha de creme de leite.

Misture, até o chocolate derreter.

MONTAGEM:

Montagem: Após a massa esfriar, acrescente o creme belga e em seguida o ganache.

Os confeitos são opcionais.

Deixe esfriar por 3 horas.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27162-torta-de-creme-belga.html>