

# 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.

Leva 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 resfriar, acrescente o creme belga e em seguida o ganache.

Os confeitos são opcionais.

Deixe resfriar por 3 horas.

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