

TORTA ALEMÃ PRÁTICA

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite geladas
4 colheres (sopa) bem cheias de margarina
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
200 g de chocolate meio amargo
2 pacotes de bolacha do tipo maisena
1/2 xícara de leite
coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho-maria.

Acrescente 1 caixa de creme de leite ao chocolate já derretido e mexa com uma colher até que todo o creme de leite se incorpore no chocolate.

Reserve.

CREME:

Creme: Na batedeira, coloque o açúcar e a margarina e bata bem até que forme um creme.

Acrescente 1 caixa de creme de leite e bata novamente.

Em seguida, se desejar, coloque a essência de baunilha e mexa.

Montagem:

Molhe as bolachas maisenas no leite e forre o fundo de uma forma de bolo inglês com dimensões de aproximadamente 30x13 (ou outra forma de sua preferencia).

Em seguida, coloque uma camada do creme.

Depois, coloque outra camada de bolacha maisena, e repita esse processo, até acabar todo o creme, e que a última camada seja de bolacha.

Jogue a ganache de chocolate por cima das camadas da torta e polvilhe coco ralado.

Por fim, leve ao freezer por aproximadamente 1 hora e 30 minutos ou até que esteja firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27282-torta-alema-pratica.html>