

TORTA GELADA DE AMEIXA

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca (a mesma medida da lata de leite condensado)

bolacha maria

200 g de ameixa sem caroço

1/3 de xícara mais 4 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Coloque 4 gemas em uma panela em fogo médio, acrescente leite condensado e leite de vaca, quando estiver querendo ferver, desligue e reserve.

CALDA DE AMEIXA:

Calda de ameixa: Coloque para ferver, as ameixas com 1/3 de xícara de açúcar, depois de pronto, amasse-as, reserve.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bater as claras até o ponto de neve, acrescentar 1 colher de açúcar para cada clara, dado o ponto de neve, acrescentar o creme de leite sem soro misturando levemente, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque o creme amarelo, em seguida coloque as bolachas e por cima as ameixas, por último, o creme branco.

Deixe no freezer por pelo menos 12 horas.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28673-torta-gelada-de-ameixa.html>