# 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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