

# TORTA REFRESCANTE DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

### CREME HOLANDÊS:

Creme holandês:1 leite condensado

1 lata de leite (use como medida a lata de leite condensado)

3 gemas

1 colher de amido de milho

1 lata de creme de leite

### GELATINA:

Gelatina:1 pacote de gelatina sabor abacaxi

250 ml de água fervente

250 ml de água fria

### FRUTA:

Fruta:1 lata de pêssego (500 g da fruta)

## MODO DE PREPARO

### CREME HOLANDÊS:

Creme holandês:Coloque o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho no liquidificador e bata por 3 minutos.

Após, leve ao fogo, mexendo sempre.

Quando já estiver soltando da panela, adicione o creme de leite.

Coloque em uma vasilha e reserve na geladeira.

### GELATINA:

Gelatina:Prepare a gelatina, dissolvendo-a na água fervente.

Após, adicione a água fria.

### FRUTA:

Fruta:Corte o pêssego em pequenos cubos.

## MONTAGEM DA SOBREMESA:

Montagem da sobremesa: Quando o creme já estiver consistente, retire-o da geladeira e forre com o pêssego por cima, cobrindo toda a superfície.

Coloque, cuidadosamente, a gelatina.

Leve novamente à geladeira.

A sobremesa estará pronta para servir, quando a gelatina já estiver consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29214-torta-refrescante-de-pesseg0.html>