

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 pêssago (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 pêssago 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-pesego.html>