

TORTA DE GANACHE COM BISCOITO

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate meio amargo (150 g)
- 1 barra de chocolate branco (150 g)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1/2 pacote de biscoito maisena
- 1/2 pacote de biscoito de chocolate piraqué (sem recheio)
- chocolate em pó (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Derreta o chocolate meio amargo e misture uma caixinha de creme de leite até que fique uniforme, formando uma ganache.

Quebre o biscoito maisena (não moer), coloque na ganache e misture bem.

Logo depois, coloque o creme numa forma pequena e reserve no congelador para ficar firme.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Como o chocolate branco é mais trabalhoso, a forma de preparo da ganache branca será diferente.

Leve a outra caixinha de creme de leite ao fogo, para aquecer.

Retire do fogo e vá colocando o chocolate branco em pedaços e misturando até que derreta completamente e fique um molho uniforme, formando a ganache branca.

Quebre o biscoito de chocolate piraqué (não moer), coloque na ganache branca e misture bem.

Estando a primeira ganache já firme, coloque a branca por cima.

Peneire o chocolate em pó por cima da torta e leve ao congelador, mas não deixe congelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29415-torta-de-ganache-com-biscoito.html>