TORTA ALEMÃ DE CAFÉ

INGREDIENTES

CREME:

Creme:2 potes de creme de leite (nata)

1 caixinha de leite condensado

1 colher (chá) de café soluvel

COBERTURA:

Cobertura:2 caixinhas de creme de leite

1/2 barra de chocolate meio amargo picado

3 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (chá) de café solúvel

1 pacote de biscoito de leite

1 xícara de café passado forte

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Bata tudo na batedeira até obter uma textura de chantilly.

COBERTURA:

Cobertura:Cozinhar em fogo baixo, mexendo até desgrudar da panela.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário coloque uma camada do creme e uma camada de bolacha molhada no café forte.

Repita as camadas até em cima.

Termine com a bolacha e coloque a cobertura já fria.

Enfeite como quiser.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29801-torta-alema-de-cafe.html