

CASSATA DE AMEIXAS

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

- 1ª camada: 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 4 gemas batidas
- 1 colher de sopa de amido de milho

2ª CAMADA:

- 2ª camada: 1 xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 18 bolachas champagne

3ª CAMADA:

- 3ª camada: ameixas em calda sem caroço

4ª CAMADA:

- 4ª camada: 4 claras
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ameixas para decorar

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

- 1ª camada: Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e coloque em um refratário, deixe esfriar, reserve.

2ª CAMADA:

- 2ª camada: Em uma panela coloque o leite e o chocolate em pó, leve ao fogo até levantar fervura. Formando uma calda retire do fogo e deixe esfriar. Passe as bolachas nessa calda e coloque sobre a primeira camada, arrumando em fileiras, reserve.

3ª CAMADA:

3ª camada: Pique as ameixas e coloque sobre as bolachas.

As ameixas devem estar bem moles.

Se não estiverem, coloque em uma panela com um pouco de água e um pouco de açúcar.

Leve ao fogo, deixe ferver para amolecer, deixe esfriar e coloque sobre as bolachas, reserve.

4ª CAMADA:

4ª camada: Bata as claras em neve, antes de ficar em ponto de neve coloque o açúcar e bata até ficar um chantilly.

Adicione o creme de leite e mexa à mão, bem devagar, misturando bem e coloque sobre as ameixas.

Decore com ameixas e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32084-cassata-de-ameixas.html>