

TORTA DE LIMÃO E BAUNILHA COM RECHEIO E COBERTURA DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA DA TORTA:

Massa da torta: 2 massas de mistura pronta para bolo sabor limão e baunilha

RECHEIOS:

Recheios:

RECHEIO DE MORANGO E COBERTURA:

Recheio de morango e cobertura: 2 lata de leite condensado

2 lata de creme de leite

2 colher de sopa de manteiga

2 caixinhas de gelatina de morango

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

7 colheres de achocolatado

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de morango: Em uma panela adicione a manteiga e espere derreter, em seguida adicione uma lata de leite condensado e mexa por três minutos.

Retire a panela do fogo e adicione um pacotinho de gelatina de morango, leve ao fogo novamente e volte a mexer até obter uma cor rosada, pare de mexer e adicione o creme de leite e volte a mexer por cinco minutos, quando o recheio desgrudar da panela e obter uma consistência de creme, desligue o fogo e despeje o recheio sobre o bolo de baunilha, espalhe com ajuda de uma colher por todo o bolo e em seguida adicione uma camada do bolo de limão, que foi cortada em duas em cima do bolo de baunilha, em seguida faça furinhos com o garfo e molhe a camada do bolo de limão com colheradas do leite em pó dissolvido na água e reserve.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: Em uma panela derreta a manteiga e depois adicione meia lata de leite condensado e as sete colheres de achocolatado.

Mexa por 5 minutos e despeje ainda quente sobre a camada do bolo de limão, espalhe e adicione a segunda camada do bolo de limão, para adicionar a cobertura.

Para fazer a cobertura realize o mesmo processo do primeiro recheio de morango e adicione sobre todo a torta, confeite a torta com granulado ou com o que você preferir e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32385-torta-de-limao-e-baunilha-com-recheio-e-cobertura-de-morango.html>