

TORTA DELÍCIA CHOCORANJA DA GESSICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 massas de mistura pronta para bolo, uma sabor laranja e a outra de chocolate.

Faça primeiro o bolo de laranja normalmente e depois asse o bolo de chocolate (o processo para fazer os bolos é normal, adiciona a massa pronta, os ovos, o leite e manteiga).

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de manteiga

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:1 lata de leite condensado

7 colheres de achocolatado de sua preferência

1 colher de sopa de manteiga.

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela adicione a manteiga e espere derreter, depois coloque o leite condensado.

Mexa por 3 minutos e depois adicione o creme de leite e mexa por 6 minutos até desgrudar da panela.

Com o recheio pronto, despeje a sobre o bolo de laranja, espalhando o recheio e quando terminar, coloque a massa do bolo de chocolate em cima do bolo de laranja coberto com o recheio.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela derreta a manteiga, depois adicione o leite condensado e as 7 colheres de achocolatado e mexa por 5 minutos.

Desligue o fogo e despeje a cobertura ainda quente sobre todo o bolo e espalhe com a ajuda de uma colher sobre todo o bolo.

Depois de espalhada a cobertura, decore como você quiser a sua torta Chocoranja, dei este nome, pois a torta tem uma camada de bolo de laranja e outra camada de bolo de chocolate. Eu decorei com leite condensado traçando toda a torta com listras de leite condensado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32391-torta-delicia-chocoranga-da-gessica.html>