TORTA DE SENSAÇÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:24 colheres (sopa) de farinha

3 a 4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (chá) de fermento em pó

9 colheres (sopa) de margarina

4 colheres de creme de leite

RECHEIO:

Recheio:2 caixas de morangos frescos e bem lavados

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 caixinha de gelatina de morango ou se preferir, pode ser gelatina vermelha sem sabor

COBERTURA:

Cobertura:2 barras de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture tudo e amasse bem até ficar uma massa homogênea.

Abra a massa e coloque em uma forma redonda de fundo removível.

Leve ao forno até ficar dourada.

RECHEIO:

Recheio:Bata primeiro somente os morangos no liquidificador.

Depois acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata mais um pouco.

Prepare a gelatina conforme instruções na caixinha e acrescente.

Bata todos os ingredientes juntos por uns 2 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta as barras de chocolate com a lata de creme de leite no banho-maria ou micro-ondas.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de pronta a massa, passe metade do chocolate por cima e reserve na geladeira até endurecer um pouco.

Quando o chocolate estiver mais durinho, passe a camada da mousse e reserve novamente na geladeira, até a mousse endurecer.

E estando mais consistente, passe a última camada do chocolate por cima.

Se preferir, enfeite com morangos em cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34671-torta-de-sensacao.html