

TORTA DE NOZES E GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de bolacha tipo maisena de chocolate

200 g de margarina em temperatura ambiente

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

2 colheres de sopa (rasa) de margarina

100 g de nozes trituradas grosseiramente sem moer demais (usei o processador)

1 caixinha de creme de leite

GANACHE:

Ganache: 220 g de chocolate ao leite de boa qualidade

1 Lata de creme de leite sem soro (importante que seja creme de leite em lata)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triturar a bolacha no liquidificador até ficar uma farinha fina, em seguida juntar a margarina até fazer uma massa uniforme.

Cubra o fundo e as laterais de uma forma com o fundo removível e leve para assar por cerca de 15 minutos, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela de fundo grosso o leite condensado, a margarina e as nozes e leve ao fogo, mexendo sempre como se fosse um brigadeiro. É importante que o fogo seja brando.

Quando estiver com o aspecto de brigadeiro de enrolar (o fundo da panela estiver aparecendo) deixe cerca de dois minutos a mais no fogo sempre mexendo.

Depois retire a panela da chama do fogão e coloque uma caixinha de creme de leite.

Misture bem para incorporar na massa e leve novamente ao fogo brando por cerca de um minuto.

Espalhe esse creme por cima da massa de bolachas que estava reservada.

GANACHE E MONTAGEM:

Ganache e montagem: Em uma vasilha com borda alta, leve o chocolate picado grosseiramente ao micro-ondas para derreter (o processo poder ser feito em banho maria). Coloque 20 segundos em potência alta, tire a vasilha e mexa com uma colher, repita esse processo quantas vezes for necessário. Aqui no meu micro-ondas faço esse processo de 2 à 3 vezes.

Com o chocolate derretido uniformemente adicione o creme de leite sem soro e misture muito bem para que o creme de leite se incorpore no chocolate, se necessário utilize um fuê (batedor de claras).

Essa cobertura deve ser colocada em seguida em cima da torta (ou seja do brigadeiro / creme de nozes).

Cubra com plástico filme e leve à geladeira por, pelo menos, 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35310-torta-de-nozes-e-ganache.html>