

# TORTA VIENENSE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 6 colheres de sopa de geleia de uva

1 colher de sopa de conhaque

## MODO DE PREPARO

### PARA O RECHEIO:

Para o Recheio: Leve ao fogo a geleia com o conhaque e deixe aquecer até que a geleia esteja completamente derretida. Corte a torta ao meio e recheie. Dissolva a cobertura de chocolate rasteira em banho-maria e espalhe por igual sobre a torta.

Decore com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35340-torta-vienense.html>