

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 rastante 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>