

TORTA HOLANDESA EXCEPCIONAL

INGREDIENTES

PARA A BASE:

Para a Base: 200 g biscoito de maizena

100 g de manteiga (derretida)

RECHEIO:

Recheio: 400 g de leite condensado

400 g de creme de leite

50 g de pó aromatizante de sorvete sabor creme

15 g de gelatina incolor sem sabor

75 ml de água morna para diluir a gelatina

250 ml de chantilly fresco

1 caixa de biscoito calypso para decorar

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo

1 colher de sopa de glucose branca

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture os biscoitos em um liquidificador, até formar uma farinha.

Logo após derreta a manteiga no micro-ondas e misture com o biscoito triturado até forma uma liga consistente.

Forre o fundo de uma forma removível, até formar uma camada fina.

Após terminado, coloque a forma com a camada formada em um forno preaquecido e deixe assando por aproximadamente 10 minutos, a uma temperatura média de 180°C.

Depois de assar reserve esta base para receber o recheio depois.

RECHEIO:

Recheio: Em uma vasilha grande, coloque o leite condensado e logo após o aromatizante de sorvete. Misture estes dois ingredientes até formar uma mistura homogênea.

Sobre esta mistura, coloque o creme de leite e misture novamente até formar um creme homogêneo.

Sobre a mistura do processo anterior, coloque o chantilly e misture novamente até que forme um creme homogêneo.

Por último, dilua a gelatina em água morna no micro-ondas, até que os cristais de gelatinas desapareçam e adicione sobre o creme e misture bem. Este processo é importante pois dará consistência ao recheio.

Derrame este recheio sobre o refratário, onde está a base reservada e guarde no congelador por mais ou menos 20 minutos, até que os ingredientes fiquem consistentes.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate e a glucose branca em banho maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite e misture até criar uma calda.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue o refratário reservado na geladeira e remova o aro, derrame a cobertura de chocolate sobre o recheio e decore as laterais com o biscoito calypso e por cima com morangos ou cerejas.

Coloque na geladeira por 6 horas e está pronta para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35925-torta-holandesa-excepcional.html>