

TORTA DE CHOCOLATE BRANCO SNOW PIE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado de 395 g
6 caixinhas de creme de leite de 200 g
500 g de chocolate branco
1 garrafa grande de leite de coco 500 ml
2 pacotes de gelatina incolor 12 g
4 colheres de sopa de essência de baunilha
2 gemas de ovo sem a película
2 caixinhas de creme de leite cheias de leite
1 colher de sopa de maisena (bem cheia)
1 coco

MODO DE PREPARO

CREME DE BAIXO:

Creme de baixo: Misture 2 caixinhas de creme de leite, 1 lata de leite condensado, 250 ml de leite de coco numa panela em fogo baixo e derreta 250 g chocolate branco.

Coloque outras 2 caixinhas de creme de leite no liquidificador, esquente 100 ml de leite de coco com os 2 pacotes de gelatina (misture enquanto frio para não dar pelotas).

Não deixe ferver ou a mistura perde as propriedades de gelificação.

Após quente, bata junto com o creme de leite no liquidificador.

Junte à mistura da panela.

Quando ficar uma mistura homogênea, derramar no refratário e levar à geladeira.

Triturar os outros 250 g de chocolate e jogar por cima do creme já frio.

CREME DE CIMA:

Creme de cima: Coloque 2 caixas de creme de leite e uma lata de leite condensado junto com 2 caixinhas de leite (a caixinha do creme de leite), os outros 150 ml de leite de coco, as duas gemas e a baunilha e deixe ferver.

Depois de ferver, acrescente a maisena (previamente dissolvida em um pouco de leite frio). Mexer sem parar, para não agarrar no fundo, até dar o ponto de creme.

Só colocar por cima da base no refratário depois que esfriar.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Ralar o coco e polvilhar por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36598-torta-de-chocolate-branco-snow-pie.html>