

TORTA HOLANDESA (A VERDADEIRA)

INGREDIENTES

CREME HOLANDÊS:

Creme holandês:670 g de creme de leite

345 g de açúcar de confeiteiro

345 g de manteiga sem sal

5 g de essência de baunilha a gosto

35 g de rum

5 gemas

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo

200 g de leite

125 g de açúcar

80 g de manteiga

30 g de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

CREME HOLANDÊS:

Creme holandês:Bater o açúcar de confeiteiro com a manteiga por mais ou menos 15 minutos, ou até formar um creme branco.

Acrescentar os outros ingredientes manualmente (o creme de leite deve estar gelado), mexer delicadamente com a ajuda de um fuê para não talhar .

COBERTURA:

Cobertura:Levar todos os ingredientes no fogo baixo ,até ferver e formar uma calda grossa.

MONTAGEM:

Montagem:Montar a torta dentro de um aro ou forma com fundo removível.

Colocar uma camada de biscoitos de maisena, adicionar o creme holandês e levar ao freezer 1 hora ou geladeira por 12 horas.

Desenformar, colocar a cobertura e decorar as laterais com biscoito calipso.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36747-torta-holandesa-a-verdadeira.html>