

TORTA ALEMÃ TRADICIONAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 latas de creme de leite gelado e sem soro (reserve o soro para molhar as bolachas)

200 g de manteiga

3 gemas

250 g açúcar

2 pacotes de bolacha maisena

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater na batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas até ficar bem fofo.

Misturar com um garfo o creme de leite gelado e sem soro.

Forrar uma forma com plástico (pode ser saco de freezer), e colocar as camadas.

Primeiro de creme e depois uma de bolacha, assim sucessivamente até terminar, sendo a última camada de creme.

Antes de montar as camadas, mergulhar rapidamente cada bolacha no soro do creme de leite.

Se você quiser também pode decorar a lateral do bolo com as bolachas, faça isso antes de começar as camadas.

Leve à geladeira e só desenforme depois de 6 horas.

Coloque o bolo em um prato e retire o plástico.

COBERTURA:

Cobertura: Aqueça o creme de leite em banho-maria, junte o chocolate picado e mexa até obter um creme liso e homogêneo, reserve. Desenforme a sobremesa sobre um prato de servir e espalhe a cobertura alisando bem. Volte à geladeira para gelar um pouco e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37145-torta-alema-tradicional.html>