

TORTA HOLANDESA DE CHOCOLATE E FRUTAS DA ABIMA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:750 g de bolo de chocolate industrializado (3 embalagens recheado com brigadeiro)

100 ml de rum clara

150 ml de licor cherry brandy ou de cacau

RECHEIO:

Recheio:5 gemas de passadas por peneira

1 xícara de chá rasa de glaçúcar peneirado

1 colher de chá de essência de baunilha

200 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente

1 xícara de chá de achocolatado em pó

3 colheres de sopa de cacau em pó peneirado

100 g de chocolate ao leite ralado (opcional)

50 g de chocolate branco ralado (opcional)

50 g de chocolate meio amargo ralado (opcional)

200 g de creme de leite UHT

1 colher de chá de essência de frutas silvestres ou framboesa

2 colheres de sopa de licor cherry brandy ou frutas silvestres

DECORAÇÃO:

Decoração:Chantilly a gosto

Raspas de chocolate

Framboesas ou cerejas

PARA MONTAGEM:

Para montagem: 1 forma com aro removível de aproximadamente 25 cm de diâmetro forrada com papel de alumínio ou saco plástico

Tira de acetato para acabamento na lateral (opcional)

Saco plástico grosso para abrir a massa

Cerejas ao licor bem escorridas ou framboesas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Esfarele o bolo, junte o rum e o licor e amasse até obter uma massa homogênea e que desgrude das mãos. Deixe gelar por uma hora e utilize na montagem.

RECHEIO:

Recheio: Em uma batedeira, bata as gemas com o açúcar e a baunilha até obter um creme fofo e esbranquiçado. Junte a manteiga aos poucos e continue batendo até incorporar bem. Acrescente o achocolatado, o cacau e bata por mais cinco minutos. Acrescente os ingredientes restantes e misture delicadamente com um fouet.

MONTAGEM:

Montagem: Divida a massa em três partes iguais e utilize duas partes para fazer o fundo e lateral da torta e uma parte para fazer a tampa. Abra a massa na espessura de 3 mm entre dois sacos plásticos e forre o fundo e as laterais da forma que deverá estar forrada com plástico ou papel alumínio. Distribua no fundo da torta uma camada do recheio, uma camada de cerejas e o restante do recheio. Finalize com um disco da massa e deixe gelar por 4 horas ou de um dia para o outro.

Desenforme a torta, retire o papel da lateral e do fundo da torta e decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37159-torta-holandesa-de-chocolate-e-frutas-da-abima.html>