

TORTA DE BOLACHA DA VIVI

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha champagne
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 vezes a medida da de leite condensado (de leite)
- 2 ovos (gemas)
- 1 barra de chocolate amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- 6 g de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela misture o leite condensado, leite e as gemas, e coloque para cozinhar em fogo baixo ,mexendo sempre para não empelotar. Quando estiver com consistência de creme pode desligar o fogo e deixe esfriar.

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de Chocolate:Derreta o chocolate em banho-maria, depois que estiver já por completo derretido misture o creme de leite e a gelatina incolor já diluída em 1 colher de água quente.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta:Coloque as bolachas uma do lado da outra dentro do refratário, formando uma espécie de cama para o creme branco, coloque na geladeira por alguns minutos e quando estiver um pouco mais consistente espalhe a cobertura de chocolate e decore da maneira que você achar melhor. Coloque na geladeira por mais umas 2 horas e pronto você poderá saborear , quanto mais gelada estiver mais gostosa ficará.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37414-torta-de-bolacha-da-vivi.html>