

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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