

# TORTA DE CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 1 pacote de nata

1 caixinha de leite condensado 400 g

1 caixinha de creme de leite 200 g

### COBERTURA:

Cobertura: 1 e 1/2 caixinhas de creme de leite

1 barra de chocolate branco 150 g

1/2 barra de chocolate ao leite

### OUTROS:

Outros: 1 copo de leite

1 cálice de conhaque (opcional)

2 caixas de bis (branco e preto)

1 pacote de bolacha maria ao leite

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Na batedeira coloque a nata e bata em velocidade baixa por uns 2 minutos.

Vá adicionando aos poucos o leite condensado até que misture totalmente, depois adicione o creme de leite também aos poucos.

Reserve

Numa forma de fundo removível, coloque uma camada de bolacha maria já molhada no leite misturado com o conhaque.

Forre a lateral da forma alternando um bis branco e um bis preto até fechar a lateral toda.

Coloque 1/3 do creme sob as bolachas, coloque mais uma camada de bolachas e outra de creme, até sobrar mais ou menos uns 2 dedos para o limite da forma. Reserve na geladeira enquanto faz a cobertura

### COBERTURA:

Cobertura: Junte uma caixa de creme de leite com uma barra de chocolate branco e leve ao micro-ondas para derreter por 30 segundos, caso precise coloque mais uns 20 segundos.

Misture bem e despeje por cima do creme da torta.

Derreta a 1/2 barra de chocolate ao leite com a meia caixinha de creme de leite da mesma forma no micro-ondas.

Coloque por cima do chocolate branco fazendo círculos, depois puxe com um palitinho de dente, fazendo riscos para formar a flor.

Deixe no congelador por algumas horas.

Antes de servir coloque na geladeira para descongelar um pouco, uns 10 minutinhos já basta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37463-torta-de-chocolate-branco.html>