

# TORTA 2 CHOCOLATES COM MORANGOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 200 g de biscoito maisena

75 g de manteiga sem sal

### CREME ESCURO:

Creme escuro: 150 g de chocolate amargo

150 g de chocolate meio amargo

1/2 xícara de suco de morango concentrado (de preferência natural)

### CREME BRANCO:

Creme branco: 300 g de chocolate branco

1/2 caixa de creme de leite

### MONTAGEM:

Montagem: geleia de morango a gosto

morangos para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Triture o biscoito e junte-o com a manteiga.

Misture bem até formar uma "farofa" e coloque-o em uma forma redonda de fundo removível. Leve ao forno preaquecido a 200°C até dourar e reserve.

### CREME ESCURO:

Creme escuro: Misture todos os ingredientes e reserve.

### CREME BRANCO:

Creme branco: Misture todos os ingredientes e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque sobre a massa de biscoito a geleia de morango a gosto (atenção para não colocar muito nas bordas).

Acrescente em seguida o creme branco e leve à geladeira por 1 hora.

Depois de resfriado coloque o creme escuro e decore com morangos a gosto.

Leve à geladeira por no mínimo 12 horas e sirva ainda gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37745-torta-2-chocolates-com-morangos.html>