

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 um forma redonda de fundo removível. Leve ao forno preaquecido a 200ºC 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>