

# TORTA ALEMÃ ESPECIAL

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 1 litro de leite  
5 colheres de maisena  
2 gemas  
1 lata de leite condensado  
5 colheres de licor de cassis  
2 pacotes de bolacha de maisena

### COBERTURA:

Cobertura: 4 colheres de nescau  
2 colheres de manteiga  
1 lata de leite condensado

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Misture o leite, a maisena, as gemas, o leite condensado e o licor em uma panela e mexa até virar um creme.

Reserve e deixe esfriar para começar a montagem.

Coloque em uma forma de aro removível as bolachas no fundo e na lateral.

Vá colocando uma camada de creme e uma de bolacha umedecida em leite, até acabar o creme.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture os 3 ingredientes na panela e mexa até desgrudar, tipo brigadeiro.

Coloque sobre o creme, depois polvilhe granulado e leve ao freezer por pelo menos 3 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38260-torta-alema-especial.html>