

TORTA GELADA DE CAFÉ COM PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de café forte, gelado e sem açúcar (café solúvel)
- 250 g de doce de leite
- 1 pote de 300 g de nata
- 200 ml de chantilly gelado
- 1/2 colher de sopa de emulsificante
- 200 g de biscoito maizena ou rosquinha de chocolate
- 4 paçocas rolha
- 150 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Fazer o café e colocar no freezer para gelar.

Quando o café já estiver gelado, coloque na bacia da batedeira com o chantilly, o doce de leite, a nata, a paçoca esfarelada e o emulsificante. Bater até encher a bacia (chega a triplicar de volume). Em um refratário ou pote próprio para freezer, intercalar camadas de creme e biscoito. No caso do biscoito maizena, pode-se molhar em café gelado, a rosquinha não precisa.

Terminar com uma camada de creme e levar ao freezer para firmar.

Para a cobertura, levar o chocolate e o creme de leite ao fogo até derreter completamente. Jogar sobre o creme gelado e levar novamente ao freezer. Para degustar essa delícia, retire do freezer uns 10 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38307-torta-gelada-de-cafe-com-pacoca.html>