TORTA DE GANACHE COM BIS

INGREDIENTES

GANACHE DE CHOCOLATE PRETO:

Ganache de chocolate preto:200 g de chocolate ao leite ou meio amargo

200 ml de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco:200 g de chocolate branco

200 ml de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 caixa de bis

MODO DE PREPARO

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco:Pique o chocolate em pedaços pequenos em uma tigela de vidro e leve ao micro-ondas na potencia máxima por um minuto.

Se não derreter deixe por mais 30 segundos.

Coloque a margarina em uma panela, derreta e reserve.

Misture o creme de leite, o chocolate derretido e a manteiga.

Mexa em fogo baixo até formar uma massa homogênea.

Despeje numa travessa e coloque o bis por cima.

GANACHE DE CHOCOLATE PRETO:

Ganache de chocolate preto:Pique o chocolate em pedaços pequenos em uma tigela de vidro e leve ao micro-ondas na potencia máxima por 1 minuto.

Se não derreter o chocolate deixe por mais 30 segundos.

Coloque a margarina em uma panela, derreta e reserve.

Misture o creme de leite, o chocolate derretido e a manteiga.

Mexa em fogo baixo até formar uma massa homogênea.

Coloque sobre o ganache branco com o bis.

Leve à geladeira por mais ou menos umas 4 horas ou até ficar firme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38356-torta-de-ganache-com-bis.html