

TORTA DE MORANGO COM BIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 caixa de chocolate Bis
2 pacote de bolacha waffer de chocolate
3 colher (sopa) de margarina

CREME:

Creme: 1 e 1/2 latas (medida de lata) de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 lata de leite condensado
1 gema
1 colher (sopa) de manteiga
2 bandejas de morango

MOUSSE:

Mousse: 200 g de chocolate meio amargo picado
1 lata de creme de leite
2 claras em neve
3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture todas as unidades de uma caixa de bis e bolacha. Pode amassar na mão mesmo se preferir ou liquidificador. Misture com a manteiga até formar uma pasta.

Com a pasta, forre o fundo de uma forma de aro removível com 22 cm de diâmetro e reserve.

CREME:

Creme: Em uma panela, misture o leite e o amido.

Acrescente o leite condensado, a gema e a manteiga.

Leve ao fogo mexendo até engrossar.

Deixe esfriar e coloque sobre a pasta de bis com bolacha reservada.

Lave os morangos e pique sobre o creme.

MOUSSE:

Mousse: Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais.

Misture as claras batidas ao chocolate reservado.

Por cima do creme branco distribua o restante de bis picado e coloque a mousse por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38435-torta-de-morango-com-bis.html>