

TORTA DE MORANGO 3 CAMADAS

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de leite ou maisena
5 bolachas de água e sal
1 caixa de creme de leite
1 caixa de leite condensado
1 caixa de morango
100 g de chocolate preto e branco
manteiga
açúcar
amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador ou processador o biscoito de leite e água e sal pra ficar semelhante a farinha.
Derreta 2 colheres de manteiga e misture com as mãos até que fique com aparência de paçoca.

MASSA:

Massa: Unte uma forma de fundo falso ou de vidro com manteiga e preencha o fundo e laterais com a massa, pressionando para ficar firme.
Leve ao forno baixo e doure por aproximadamente 10 minutos.

1º CREME:

1º creme: Coloque a metade do leite condensado, 100 g de chocolate branco, metade da caixa de creme de leite, uma colher de amido de milho e misture em uma panela em fogo baixo.
Mexe até um ponto de pudim.

2º CREME:

2º creme: Em outra panela despeje todo restante da caixa de creme de leite com uma colher de amido de milho e 50 g de chocolate preto.
Novamente leve ao fogo até chegar em ponto de pudim.
Após esfriar bata no liquidificador até que fique um creme aerado.

3º CREME:

3º creme: Misture o leite condensado e o restante do chocolate preto e espere engrossar como se fosse chocolate derretido semelhante ao brigadeiro mole.

MORANGOS PARA ENFEITAR:

Morangos para enfeitar: Corte em cubos metade dos morangos , adicione açúcar e leve ao fogo até a calda ficar caramelizada .

A outra metade corte ao meio para enfeitar da maneira que quiser .

MONTAGEM:

Montagem: Primeiro o creme branco, leve à geladeira por 3 minutos.

Retire e adicione o creme aerado, leve novamente à geladeira por mais 3 minutos.

Retire e adicione o brigadeiro e a calda de morangos.

Enfeite e leve à geladeira por mais 10 minutos

Para ficar mais consistente deixe mais tempo na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38897-torta-de-morango-3-camadas.html>