

TORTA DE MORANGO GELADA

INGREDIENTES

- 3 caixas de morangos
- 1 lata de leite condensado
- 2 pacotes de bolacha maria (normal ou chocolate)
- 4 ovos
- 3 colheres grandes de maizena
- 1 e 1/2 litro de leite
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Coloque o leite, a maizena e o leite condensado numa panela.

Separe as quatro gemas e peneire-as na mesma panela.

Reserve as claras, você irá usá-las no chantilly caseiro.

Deixe no fogo até virar uma mistura grossa e amarelada.

CHANTILLY CASEIRO:

Chantilly caseiro: Misture as claras dos quatros ovos que você separou.

Junte tudo à uma lata de creme de leite e duas colheres de açúcar.

Bata na batedeira.

A mistura tem que ficar bem homogênea e clara.

GELEIA DE MORANGO:

Geleia de Morango: Lave as 3 caixas de morango e corte-os num tamanho mediano, costumo cortar em quatro os morangos grandes e ao meio os morangos pequenos.

Coloque os morangos picados numa panela.

Coloque seis colheres grandes de açúcar.

Mexa os morangos até o açúcar dissolver.

Vá cozinhando até os morangos ficarem cozidos, você deve desligar antes que a mistura se torne uma geleia, um pouco do azedo dos morangos deve permanecer para quebrar o doce da torta.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Coloque um pouco do creme amarelo no fundo de um refratário para "molhar" onde você colocará as bolachas maria.

Coloque as bolachas Maria da maneira que desejar. Pode ser do sabor que quiser, experimentei fazer com as de chocolate mas ainda prefiro a convencional.

Coloque metade do creme amarelo por cima das bolachas.

Coloque metade da geleia de morango por cima do creme.

Ponha mais uma camada de bolacha e repita o processo.

Por cima coloque o chantilly caseiro, você pode colocar nozes ou coco ralado por cima se desejar.

Deixe gelar no freezer por duas horas, após servir, não volte com a torta para o freezer, ela deve ficar na geladeira para ficar cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38916-torta-de-morango-gelada.html>