

TORTA ALEMÃ FÁCIL

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda: 2 colheres de margarina

1/2 xícara de leite

3 colheres de chocolate em pó

3 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata a nata com o açúcar até ficar um creme macio (mas consistente), cuidado para não perder o ponto, leva em torno de 3 minutos.

No refratário coloque uma camada do creme, e uma da bolacha mergulhada no leite, siga assim. A última camada deve ser de creme. Reserve, coloque na geladeira.

Em uma panela misture a margarina, leite, chocolate e o açúcar, mexa até criar uma consistência e desgrudar do fundo, tire do fogo coloque o creme de leite, misture bem.

Para ter um resultado melhor espere essa cobertura esfriar, e a torta gelar um pouco (a nata ficar firme).

Coloque a cobertura com muito cuidado, para não mesclar com a nata. Pode ser substituído por chocolate derretido, mas deve ter o mesmo cuidado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39388-torta-alema-facil.html>