

TORTA MADONNA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a lata do leite condensado)

3 gemas

2 colheres de sopa de maisena

RECHEIO:

Recheio: 3 saquinhos de merengue (de preferência os pequenos)

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras

1 lata de creme de leite

170 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Levar ao fogo todos os ingredientes, menos a maisena, mexendo sem parar.

Quando começar a dar ponto, misture a maisena, e siga mexendo. Dica: dilua a maisena em um pouquinho de leite frio antes de misturar, para não "embolotar" o creme.

Coloque em um recipiente de sua preferência.

RECHEIO:

Recheio: Quebre um pouco os merengues, distribua por cima do creme e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve, até crescerem bastante.

Misture o creme de leite e siga batendo.

Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas e misture nas claras, batendo sempre até formar um creme homogêneo.

Despeje a cobertura sobre os merenginhos.

Se quiser pode enfeitar com granulado ou polvilhar merengue por cima.

Leve à geladeira até endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39424-torta-madonna.html>