

TORTA KATHARINE

INGREDIENTES

3 rocamboles de chocolate (comprados prontos)

2 caixas de creme de leite

100 g de coco ralado (sem açúcar)

400 g de chocolate branco

400 g de chocolate ao leite

500 ml de chantilly

raspas de chocolate para decorar

conhaque (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte os rocamboles na espessura de 1 cm e coloque em uma forma redonda de fundo falso, forre o fundo e as laterais com o rocambole.

Depois de forrar a forma toda aplique uma leve camada de chantilly e reserve.

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas.

Adicione uma caixinha de creme de leite e misture bem.

Depois de bem misturado coloque 100 g de coco ralado, e uma xícara de chantilly.

Misture bem e reserve.Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou micro-ondas.

Adicione uma caixinha de creme de leite e misture bem.

Depois de bem misturado coloque uma dose de conhaque (opcional) e uma xícara de chantilly, reserve.

Na forma previamente montada com os rocamboles coloque a mousse branca e coloque 2 minutos na geladeira.

Depois coloque a mousse ao leite e leve à geladeira por no mínimo 8 horas até estar bem firme.

Desenforme e decore com chantilly na manga de confeiteiro com bico pitanga e raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39755-torta-katharine.html>