

TORTA MISTA COM BOMBOM E PÊSSEGO

INGREDIENTES

CREME AMARELO:

- Creme amarelo:2 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho
- 2 latas de leite de vaca (medir na lata de leite condensado)
- 1 lata de creme de leite

BOMBOM:

- Bombom:8 bombons Sonho de Valsa picadinhos para o recheio
- 1 lata de doce de pêsego picadinho sem calda

CREME DE CHOCOLATE:

- Creme de chocolate:1/2 litro de leite
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

CREME BRANCO:

- Creme branco:6 claras
- 5 colheres de açúcar refinado
- 1 lata de creme de leite sem soro

COCO EM FLOCOS E BOMBOM:

- Coco em flocos e bombom:1 pacote de coco em flocos
- 3 bombons sonho de valsa

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo:Bata no liquidificador as gemas, o leite condensado, o leite de vaca e o amido de milho. Depois leve ao fogo até engrossar e formar um creme homogêneo.Desligue o fogo e misture o creme de leite e despeje em uma travessa de vidro.

BOMBOM:

Bombom: Assim que o creme da 1ª camada estiver frio, acrescente os bombons picados na metade da torta e a outra metade coloque os pêssegos picadinhos.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sem parar até o creme engrossar. Desligue o fogo e mexa o creme até esfriar um pouco, depois despeje sobre os bombons.

Pode colocar o creme de chocolate em toda a torta, ou apenas do lado dos bombons e deixar a parte de pêssego sem o creme de chocolate.

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata na batedeira as claras, depois acrescente o açúcar, bata mais um pouco.

Por último acrescente o creme de leite, mexa delicadamente e em seguida coloque por cima do creme de chocolate.

COCO EM FLOCOS, BOMBOM E PÊSSEGO:

Coco em flocos, bombom e pêssego: Por último coloque o coco em flocos por cima da 4ª camada e decore a gosto com o bombom sonho de valsa e o pêssego.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39791-torta-mista-com-bombom-e-pessego.html>