

# 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 pêssego 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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