

TORTA DE CAFÉ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote de wafer

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de creme de leite

1 pote de iogurte natural (200g)

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de café solúvel (nescafé)

5 colheres (sopa) de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau (ou 4 colheres de cacau em pó)

3 colheres (sopa) de açúcar

100 g de ameixas secas e sem caroço (opcional)

1 envelope de gelatina em pó sem sabor, hidratada e dissolvida conforme instruções da embalagem

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de chocolate em barra meio amargo ou ao leite

1 caixa de creme de leite

1 pitada de café solúvel

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Fatie um pacote de wafer (corte-o como se corta couve) e forre o fundo de uma forma de aro removível de 24cm.

RECHEIO:

Recheio: Numa panela, em fogo brando, dissolva o chocolate em pó, o açúcar e o nescafé em um pouco de leite, suficiente para homogeneizar os ingredientes. Derretido, bata no liquidificador esse chocolate derretido com o creme de leite, o iogurte natural, o leite condensado, as ameixas e a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem. Despeje sobre a base da torta (o wafer fatiado), levando à geladeira por no mínimo uma hora antes de aplicar a cobertura (ganache de chocolate).

COBERTURA:

Cobertura: Em banho-maria (ou no micro-ondas), derreta o chocolate em barra com o creme de leite e uma pitada de nescafé, até obter uma ganache. Cubra o recheio depois que ele estiver firme.

Opção de cobertura: Decore com raspas de chocolate e castanha-do-pará ou nozes picadas. A torta da foto foi decorada com creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40116-torta-de-cafe-com-chocolate.html>