

TORTA DE LIMÃO COM MERENGUE E CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maizena (daquele que vem com 3 pacotes dentro)
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 barra de chocolate branco (aproximadamente 200g)
- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 3 limões grandes
- 4 claras de ovo
- 2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture dois pacotes e meio do biscoito maizena no liquidificador (quebre os biscoitos no copo do liquidificador e ligue no modo pulsar até virar pó) e despeje em um recipiente.

Derreta a manteiga, acrescente-a e mexa com uma colher ou com a mão. Vá acrescentando o creme de leite aos poucos e amassando até virar uma massa com certa consistência (aperte na mão, se fizer um bolinho já tá no ponto). É provável que dê o ponto antes mesmo de ter usado a caixinha inteira de creme de leite.

Espalhe toda a massa em uma assadeira (de preferência de fundo falso). Com um garfo, faça furinhos na massa do fundo da assadeira e coloque no forno para assar durante cerca de 20 minutos (observe sempre pra ver se está com aspecto de assada e com a coloração desejada).

Depois de assada, retire do forno e reserve ainda na assadeira.

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: Bata no liquidificador as 2 caixas de leite condensado, a caixa de creme de leite e o suco dos 3 limões até que fique homogêneo.

MERENGUE:

Merengue: Coloque as claras e o açúcar em uma panela e leve ao fogo por 3 minutos mexendo sem parar (retire do fogo por alguns segundos caso a clara esteja cozinhando, sempre mexendo, e volte ao fogo até completar os 3 minutos).

Retire do fogo e bata na batedeira por aproximadamente 10 minutos ou até obter a consistência desejada (o ideal é bater até que o merengue esteja firme o suficiente para não descolar do recipiente quando posto de cabeça para baixo).

MONTAGEM:

Montagem: Quebre a barra de chocolate branco em pequenos pedaços e espalhe a metade dela sobre a massa assada.

Depois, despeje o creme de limão sobre o chocolate branco, recheando a massa.

Espalhe a outra metade do chocolate em pedaços sobre o creme de limão.

Cubra a torta com o merengue espalhando heterogeneamente, de forma que fiquem ondinhas na superfície.

Leve ao forno outra vez por cerca de 10 minutos ou até dourar a "crista" das ondinhas do merengue.

Retire do forno, leve à geladeira por 4 horas ou mais e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40855-torta-de-limao-com-merengue-e-chocolate-branco.html>