

TORTA ALEMÃ DA ELI

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maisena ou maria
- 2 potes ou pacotes de nata(creme de leite fresco) - 300 g cada
- 1 lata de leite condensado
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira a nata (600g) com o leite condensado até o ponto de chantilly.

Em um refratário ou mesmo em uma forma com fundo removível, colocar uma camada fina do creme.

Forrar as laterais e o fundo com as bolachas.

Colocar mais uma camada do creme (essa camada deve ser mais grossa).

Colocar uma camada de bolachas, mais uma camada de creme e ir alternando as camadas. Repetir o processo até acabar o creme (geralmente da pra fazer 3 camadas). Cobrir com plástico filme e levar à geladeira por algumas horas para o creme ficar bem firme para colocar o chocolate por cima.

Retirar a torta da geladeira.

Derreter o chocolate em banho-maria e acrescentar o creme de leite (200 g) e misturar bem.

Deixar esfriar e colocar sobre a torta. Levar à geladeira novamente até o momento de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41041-torta-alema-da-eli.html>