TORTA PRESTÍGIO DO LUCKE

INGREDIENTES

1 Coco natural

1 leite de coco pequeno

1 copo de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 caixa de creme de leite

170/180 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite bastante gelado e sem soro

3 gemas

3 claras

3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Rale o coco natural, no ralo grosso, e deixe cozinhando no leite de coco.

Enquanto isso, cozinhe o leite condensado com o amido de milho e leite e, após soltar do fundo da panela, continue mais 5 minutos.

Com o fogo ainda aceso, acrescente o coco com o leite de coco e cozinhe até que engrossem mais um pouco.

Desligue o fogo, misture o creme de leite e reserve em um pirex.

Coloque o chocolate em banho-maria.

Enquanto isso, bata as gemas na batedeira até que tripliquem de volume e fiquem claras, reserve.

Misture o açúcar com as claras, bata até dar o ponto de suspiro e reserve.

Bata o creme de leite até que triplique de volume e reserve.

Misture, delicadamente, as gemas batidas ao chocolate até que fiquem homogêneos.

Misture-os ao creme de leite, delicadamente, até ficarem homogêneos.

Misture-os ao suspiro até ficarem homogêneos e coloque essa mousse sobre o doce de coco.

Cubra o pirex e coloque na geladeira até que fiquem firmes, o ideal é de um dia para o outro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41137-torta-prestigio-do-lucke.html