

TORTA SORVETE COM BIS

INGREDIENTES

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (usar a lata de leite condensado como medida)

3 gemas (reservar as claras)

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 3 claras

1 lata de creme de leite sem soro

3 colheres de sopa de açúcar

1 caixa de chocolate Bis levemente despedaçados

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa sem parar até engrossar.

Retire do fogo e deixe esfriar mexendo de vez em quando.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: Bata as claras em neve e acrescente o açúcar

Desligue a batedeira, acrescente o creme de leite e misture levemente.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa coloque o primeiro creme e misture levemente com o Bis despedaçado

Coloque por cima o segundo creme.

Cubra com papel alumínio e leve ao congelador ou freezer por 6 horas.

Após gelar o primeiro creme ficará mais cremoso enquanto o segundo ficará semelhante a um sorvete. Uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41180-torta-sorvete-com-bis.html>