

TORTA ALEMÃ MIRANDINHA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolachas, maria ou maizena, ou a que preferir
- 2 barras de chocolate ao leite
- 1 e 1/2 caixas de creme leite
- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres margarina
- 1 pedaço papel filme
- 1 forma de pão ou pote do tamanho que preferir
- 1 pedaço de acetato ou folha de papel manteiga para as grades de chocolate

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Leve ao fogo o 1 creme de leite ate ferver, desligue. Coloque 1 barra de chocolate em pedaços e misture ate derreter. Leve para a batedeira bata por 5 minutos, se quiser mais firme bata mais.

Reserve.

BRANQUINHO:

Branquinho: Leve 1 leite condensado na panela com 2 colheres de margarina e misture até dissolver em fogo alto, continue mexendo até engrossar e desgrudar da panela (pode controlar mais firme ou mais creme).

Reserve.

GRADES DE CHOCOLATE:

Grades de chocolate: Coloque o acetato ou o papel manteiga em uma superfície limpa, pode ser do tamanho que possa envolver a torta ou em formas de desenhos que preferir, com o chocolate derretido no saquinho, fure a pontinha e fazer riscos ate o fim e depois volte (como uma grade) leve a geladeira ate endurecer para que possa grudar na torta depois.

Pegue a forma ou pote e forre com o papel filme deixando as pontinhas para fora, fazer uma camada de bolachas e forre o lado com as bolachas também, coloque uma camada de ganache, uma de bolachas, uma de branquinho, bolachas, ultima ganache e termine com bolachas. Leve ao freezer ate endurecer, o ideal seria um dia para o outro.

Pegue uma bandejinha ou um prato e vire a forma, vai sair a torta inteirinha no prato, cubra a torta com branquinho, ou ganache. Envolve o acetado com as grades de chocolate nas laterais pressione um pouco e retire bem devagar para desgrudar direto na torta, por fim decore em cima com o restinho do chocolate derretido ou como preferir. Manter na geladeira, retire um pouco antes de servir e se delicie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41260-torta-alema-mirandinha.html>