

# TORTA DE WAFFER OU BIS

## INGREDIENTES

2 pacotes de Waffer (ou 4 de bis)

1 lata de leite condensado

1 ½ lata (leite condensado) de leite de vaca

3 gemas

1 colher (sopa) cheia de amido de milho

1 colher (sopa) de margarina

10 gotas de essência de baunilha

2 caixas de creme de leite (200 g cada)

400g de chocolate meio amargo ou ao leite

3 claras em neve bem firme

3 colheres (sopa) de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

### BASE:

Base:Forre o fundo de uma forma de aro removível de 24cm de diâmetro com um pacote de waffer (ou 2 pacotes de bis) fatiados finamente com uma faca.

### CREME AMARELO:

Creme Amarelo:Separe um pouco do leite de vaca e dissolva o amido de milho. Misture o leite condensado em uma panela com as gemas. Mexa. Depois acrescente a margarina e todo o leite, incluindo o misturado com o amido de milho.

Leve ao fogo mexendo sem parar até engrossar (cerca de 4 minutos depois de começar a ferver).

Desligue o fogo e só então misture a essência de baunilha e uma caixa de creme de leite. Mexa até ficar homogêneo e cubra a base de wafer picado com esse creme.

Cubra este creme com a metade do segundo wafer também fatiado/picado, ou seja, base de waffer, creme amarelo, waffer, mousse de chocolate, waffer.

### MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:Derreta o chocolate picado no micro-ondas (potência descongelar) ou em banho-maria. Misture uma caixa de creme de leite e reserve a ganache (chocolate derretido com creme de leite).

Bata as claras em neve bem firme e junte o açúcar aos poucos. Bata mais. Junte as claras batidas à ganache delicadamente.

Se quiser, pode juntar à mousse de chocolate 100g de ameixas secas picadas.

Despeje a mousse de chocolate sobre a segunda camada de waffer/bis.

Decore a torta, por fim, com a segunda metade do waffer fatiado.

Leve à geladeira por cerca de 6 horas antes de desenformar e servir.

#### MONTAGEM:

Montagem: 1<sup>a</sup> camada: wafer/bis

2<sup>a</sup> camada: creme amarelo

3<sup>a</sup> camada: wafer/bis

4<sup>a</sup> camada: mousse de chocolate

5<sup>a</sup> camada: wafer/bis ou nozes/castanhas/avelãs picadas ou raspas de chocolate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/42354-torta-de-waffer-ou-bis.html>