

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: 1ª camada: wafer/bis

2ª camada: creme amarelo

3ª camada: wafer/bis

4ª camada: mousse de chocolate

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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