

TORTA DE LIMÃO DIFERENTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de cream cheese

3 colheres de açúcar

2 caixas de creme de leite

1 lata de leite condensado

200 g de chocolate branco

1 xícara de suco de limão

1 pacotinho de gelatina sem sabor

Raspas de limão

PARA A BASE:

Para a base: 1 pacote de bolacha maizena de duzentas gramas triturado

100 g de margarina sem sal

PARA COBERTURA:

Para cobertura: 2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

3 claras

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e misture com a margarina.

Forre um fundo de forma de aro removível de 20 cm.

Asse por 10 minutos e reserve.

Na batedeira bater o queijo cremoso com o açúcar até dobrar de volume.

Em seguida coloque o leite condensado e o creme de leite sem parar de bater.

Derreta o chocolate e coloque junto na batedeira e continue batendo.

Coloque por último o suco de limão, e a gelatina sem sabor, coloque na forma que estava reservada e leve à geladeira até endurecer.

Enquanto isso faça o marshmallow.

Em uma panela coloque o açúcar e a água deixe ferver até dar ponto de fio, bata as claras em neve e sem para de bater despeje a calda quente dentro e bata sem parar até ficar bem firme. Colocar em cima da torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44328-torta-de-limao-diferente.html>