TORTA HOLANDESA (A ORIGINAL)

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:50 g de chocolate meio amargo picado

100g de chocolate ao leite picado

1 colher (sobremesa) de açucar de confeiteiro peneirado

1 colher (sobremesa) de azeite

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado com uma lata de creme de leite com soro e a gelatina dissolvida na água. Mexa sempre até começar a ferver e engrossar. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Bata na batedeira a meia lata de creme de leite sem soro com a margarina e a essência de baunilha até ficar clarinho. Misture o creme já frio à essa mistura, sem bater!

Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de aro removível com a bolacha decorada (a receita original usa bolacha calypso). Coloque o creme e leve a torta para gelar.

Misture todos os ingredientes da cobertura e leve ao microondas até derreter. Despeje sobre a torta.

Decore com chocolate branco ralado, cerejas, ou como preferir.

Sirva gelado!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44436-torta-holandesa-a-original.html