

DELICIOSA TORTA DE CEREJAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de bolacha maisena de qualidade

3 ou 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina (pode ser com sal) em temperatura ambiente (o quanto for suficiente para dar liga).

RECHEIO:

Recheio:200 g de manteiga sem sal (precisa ser manteiga feita só com creme de leite fresco, para saber é só conferir a embalagem)

1 xícara(chá) de açúcar

1 lata de creme de leite gelado sem soro

COBERTURA:

Cobertura:2 xícaras e meia de cerejas frescas sem cabinho e caroço

2/3 xícara(chá) de água

6 colheres(sopa) de açúcar

3 colheres(sopa) de suco puro de limão

2 gotas de essência de baunilha

1/2 pacote de gelatina sem sabor(vem 2 pacotes e você usa metade de 1, dissolvido em metade da água)

Cerejinhas e folhinhas de hortelã para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador (modo pulsar) a bolacha maisena.

Incorpore a farofa de bolacha à margarina ou manteiga em temperatura ambiente até dar um pouco de liga (você sente que deu liga quando pressionar na forna uma pequena quantidade e ela aderir como massa).

Forre uma forma de aro removível com essa massa só na parte de baixo. Não vai ao forno, é só reservar.

RECHEIO:

Recheio:Bata na batedeira a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar, até obter um creme claro e fofo.

Adicione o creme de leite e bata só um pouco para misturar.

Coloque sobre a massa e deixe na geladeira até fazer a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura: Cozinhe as cerejas com a água, o açúcar e o limão até ficarem macias, acompanhando para não queimar (precisa ser feito em panela grande com fundo grosso). Desligue o fogo e coloque as gotinhas de baunilha.

Deixe esfriar e bata no liquidificador com 1/2 pacote de gelatina sem sabor (preparada como manda a embalagem) apenas para misturar.

Se estiver um creme grossinho pode jogar em cima do recheio e voltar para geladeira por 12 horas coberto com filme plástico.

Se estiver ainda muito líquido coloque só a cobertura para gelar e quando começar a pegar consistência derrame sobre o recheio.

Decore com algumas cerejas e folhinhas de hortelã.

Essa receita é muito boa, não é muito doce e sua cobertura fica azedinha.

Pode ser feita com antecedência e congelada e quando servir basta descongelar na parte de baixo da geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44586-deliciosa-torta-de-cerejas.html>