

TORTA MARAVILHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras (chá) de açúcar de confeitador glaçucar (460 g)

4 claras (cerca de 160 g)

2 colheres (sopa) rasadas de cacau em pó (12 g)

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 2 latas de creme de leite (600 g)

300 g de chocolate meio amargo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira bata o glaçucar com as claras por 10 minutos.

Sem bater, adicione o cacau e misture delicadamente.

Com as costas de uma colher, distribua a massa sobre o fundo de 3 formas redondas forradas com papel manteiga cortado em círculos de 18 cm.

Leve ao forno para secar. Sobre o prato escolhido, intercale as placas de suspiro com creme de chocolate e cubra a lateral e o topo da torta.

Reserve por no mínimo 12 horas antes de servir.

Sirva em temperatura ambiente.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Em banho-maria, aqueça o creme de leite.

Junte o chocolate e misture até obter um creme homogêneo e brilhante.

Utilize frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44693-torta-maravilha-de-chocolate.html>