TORTA DOCE ITALIANA

INGREDIENTES

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme leite

suco de 2 limões

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 lata de leite condensado

1 pote de manteiga em temperatura ambiente (250 g) não pode ser margarina

1/2 xícara de açúcar

1/2 caixinha de creme de leite

COBERTURA (GANACHE):

Cobertura (ganache):300 g de chocolate puro ao leite

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1:Misture bem todos os ingredientes num vasilha e reserve.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Na batedeira coloque a manteiga e o leite condensado, bater bem até formar um creme, adicione o açúcar e bata bem e por último o creme de leite.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:De preferência use uma forma de fundo removível , forre com uma camada fina do recheio 2, coloque uma camada de bolacha molhada no leite, depois intercale com a camada de recheio 1 de limão, continue até o termino dos cremes.

Em banho-maria derreta o chocolate e coloque a caixinha de creme de leite, misture bem para encorporar o creme de leite.

Jogue por ultimo em cima do último recheio branco.

Leve à geladeira por 1 hora.

Após uma hora retire da geladeira e remova da forma e decore com bolachas ao redor da torta.

SUGESTÕES:

Sugestões:Pode mudar, ao invés de biscoitos pode usar panetone, bolacha champagne, bolo e usar outros biscoitos para decorar.

Se quiser pode derreter o chocolate por 30 segundos no micro-ondas, abra, mexa, depois mais 30 segundos, mexa e coloque o creme de leite.

Quem não tiver forma removível faça num refratário, só não dá para decorar na lateral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45241-torta-doce-italiana.html