TORTA HOLANDESA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena

1 pacote de bolacha calipso

4 colheres de margarina ou manteiga sem sal

1 barra de chocolate meio-amargo

1 barra de chocolate branco

3 caixinhas de creme de leite

2 colheres rasas de gelatina incolor e sem sabor diluída

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 pote de 200 g de creme cheese

MODO DE PREPARO

Triturar a biscoito no liquidificador e acrescentar as 4 colheres de margarina, misturar até formar uma massa lisa e homogênea.

Forrar o fundo de uma forma de aro removível com a massa de biscoito.

Colocar bolacha calipso em toda a lateral da forma.

No liquidificador, bater o 2 caixas de creme de leite o creme cheese e a gelatina já diluída como se recomenda nas instruções do verso.

Derreter o chocolate branco em banho-maria, após já com o fogo desligado ir acrescentando aos poucos a mistura do liquidificador mexendo delicadamente sem parar, em seguida coloque a essência de baunilha.

Esparrame o creme holandês na forma e leve ao freezer por uns 15 minutos, tempo necessário para ganhar consistência para finalizarmos o 4º passo.

Para o ganache, em um recipiente derreta o chocolate meio-amargo em banho-maria, após derretido acrescentar 1 caixa de creme de leite formando assim um creme de consistência suave.

Esparrame por cima da torta , cubra com papel filme e leve ao freezer por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45323-torta-holandesa-de-liquidificador.html