

TORTA DOS DEUSES

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de gelatina sabor morango

1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: Amarula licor

Bolachas Maria

5 colheres de achocolatado

2 colheres de margarina

3 colheres de leite

Nozes ou amendoim

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas Maria no processador ou liquidificador até formar uma farofa.

Coloque em uma vasilha e acrescente a margarina, misture com as pontas dos dedos, até ficar uma farofa e reserve na geladeira por uns 20 minutos.

Para o creme dissolver a gelatina de morango em 250 ml de água fervente reserve até esfriar, juntar os 3 ingredientes (leite, creme e gelatina) no liquidificador e bater.

Forre as laterais de uma forma de aro removível com as bolachas com cobertura de chocolate, em seguida acrescente a farofa feita com as bolachas Maria, pressione um pouco com as mãos, para que ela fique bem acomodada no recipiente, reserve.

Coloque o creme sobre a farofa de bolacha que está preparada na forma e leve à geladeira por 4 horas.

Em uma panela coloque 3 colheres de Leite, 2 colheres de margarina, 5 colheres de achocolatado e leve ao fogo, mexendo sempre, até adquirir consistência cremosa.

Deixe esfriar.

Após as 4 horas retire a torta, molhar as bolachas Maria em amarula e cobrir, acrescente a calda e espalhe sobre a torta, espalhe nozes ou amendoim triturado para decorar.

Deixe na geladeira por uma 1 e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46270-torta-dos-deuses.html>