

TORTA SERENATA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos
- 2 colheres de maizena
- 2 copos de leite
- 8 colheres de achocolatado em pó
- 1 creme de leite
- 4 colheres de açúcar
- 8 bombons serenata de amor ou sonho de valsa

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata no liquidificador o leite moça, 2 gemas, 1 colher de maizena e um copo de leite durante 1 minuto.

Leve ao fogo e cozinhe até virar um creme.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador 8 colheres de achocolatado em pó, 1 copo de leite, e uma colher de maizena durante 1 minuto.

Leve ao fogo e cozinhe até ficar um creme.

Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as 2 claras em neve.

Adicione 1 caixinha de creme de leite, e 4 colheres de açúcar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa de vidro, coloque uma camada de creme.

Coloque pedaços de serenata de amor (ou sonho de valsa) espalhados.

Depois coloque o Recheio, espalhe e coloque pedaços de bombons.

Por último coloque a cobertura e finalize com pequenos pedaços de serenata da amor por cima.

Colocar na geladeira e servir gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47106-torta-serenata.html>