TORTA DE BOLACHA COM GANACHE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1,2 litros de leite

5 colheres de sopa de maisena

180 g (1 barra) de chocolate meio amargo

3 caixinhas de creme de leite

1 colher de sobremese de emulsificante para sorvete

1 pacote de 250 g de bolacha maria

MODO DE PREPARO

CREME 1 (BÁSICO):

Creme 1 (Básico):Aqueça aproximadamente 900 ml de leite em uma panela (reserve 100ml para dissolver a maisena);

Dissolva a maisena aos 100ml de leite reservados;

Adicione 1 lata de leite condensado ao leite misturando bem;

Adicione a maisena dissolvida mexendo bem até engrossar.

CREME 2 (GLACÊ COM LEITE CONDENSADO):

Creme 2 (Glacê com leite condensado):Coloque na batedeira uma lata de leite condensado, uma caixinha de creme de leite e uma colher de emulsificante;

Bata até dobrar de volume e ficar um creme consistente.

CREME 3 (GANACHE):

Creme 3 (Ganache):Corte em pedacinhos o chocolate meio amargo;

Derreta o chocolate no micro-ondas (aproximadamento 1 minuto dependendo da potência de cada aparelho);

Acrescente duas caixinhas de creme de leite e misture bem;

Leve novamente ao micro-ondas por dois minutos, mexendo bem a na metade do tempo e no final.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa grande, faça uma camada com a metade do creme 1 (básico) ainda quente;

Umedeça as bolachas com 200ml de leite;

Faça uma camada com as bolachas umedecidas;

Faça outra camada usando o restante do creme 1 (básico) ainda quente;

Faça uma camada com a metade do creme 3 (ganache);

Faça uma camada do creme 2 (glacê de leite condensado);

Finalize fazendo mais uma camada com o restante do creme 3 (ganache).

Dicas: Comece a montagem da torta assim que o primeiro creme ficar pronto, ainda quente. Reserve, conclua os outros dois cremes, e então dê sequência na montagem.

Pode-se substituir a bolacha maria umedecida por bombons picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49110-torta-de-bolacha-com-ganache.html