

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 sobremesa 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 (aproximadamente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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