RECEITA DE TORTA GELADA DE BIS E MORANGO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco:1 lata de leite condensado

1 ½ lata medida de leite

2 gemas

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de margarina

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:1 tablete de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

3 claras em neve bem firme

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Para o creme branco, separar um pouco de leite e dissolver o amido de milho.

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sem parar até engrossar o creme.

Despeje o creme já no refratário que vai ser servido e espere esfriar.

Bata as claras em neve bem firme e junte o açúcar aos poucos.

Bata mais e reserve.

Para a mousse de chocolate, derreta o chocolate no micro-ondas (potência descongelar), ou em banho-maria, misture com o creme de leite.

Junte as claras em neve ao chocolate, misturando delicadamente.

Por cima do creme branco, espalhe o bis picado até a metade da travessa, e a outra metade o morango picado.

Em seguida, espalhe o mousse de chocolate.

Leve ao freezer por duas horas e depois passe para a geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49803-receita-de-torta-gelada-de-bis-e-morango.html