

TORTA DE CHOCOLATE COM KIWI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito de maisena
1 colher (sopa) de cacau em pó (sem açúcar)
3 colheres (sopa) de margarina (100 g)

RECHEIO:

Recheio: 8 kiwis cortados em pedaços

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 pote de cream cheese (200 g)
1 pote de iogurte natural desnatado (200 g)
2 col. (sopa) de adoçante culinário

CREME ESCURO:

Creme escuro: 1 barra de chocolate amargo (200 g)
1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito no liquidificador (ou processador) e passe para uma travessa.

Misture o cacau e a margarina até formar uma farofa. Pressione a mistura no fundo de uma fôrma de aro removível (22 cm de diâmetro). Asse em forno médio (180°C) por cerca de 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Prepare o creme branco: amasse o cream cheese e misture o iogurte e o adoçante. Coloque sobre a massa e, em seguida, distribua o kiwi. Leve à geladeira. Prepare o creme escuro: derreta o chocolate com o leite em banho-maria. Mexa bem e espere esfriar. Cubra a torta e leve novamente à geladeira por cerca de uma hora ou até ficar firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50499-torta-de-chocolate-com-kiwi.html>