# TORTA DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHANTILLY

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:2 xícaras de chá de açúcar

3 colheres de manteiga

3 gemas

3 colheres de sopa de achocolatado em pó

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

3 claras

1 colher de sopa de fermento em pó

### PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo:200 ml de leite ou guaraná

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

3 colheres de achocolatado em pó

### COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de chantilly de 200 ml

confetes coloridos e bombons para decorar

## MODO DE PREPARO

### PARA O BOLO:

Para o bolo:Bata as claras em neve e reserve.

Em outro recipiente bata na batedeira o açúcar e a manteiga até formar um creme, coloque as gemas e misture bem, acrescente o achocolatado e misture bem.

Desligue a batedeira e adicione o leite e a farinha e mexa bem (à mão), acrescente o fermento, mexa bem e por último coloque as claras em neve e misture bem, coloque em uma assadeira redonda untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido em 180°C de 25 a 30 minutos.

Retire o bolo do forno, espere esfriar e corte o bolo ao meio.

Coloque uma parte do bolo em uma travessa redonda, molhe o bolo com leite ou guaraná.

## RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela, o leite condensado, a manteiga e o achocolatado, misture e leve ao fogo baixo mexendo até dar o ponto de brigadeiro mole e espere esfriar.

Recheie a parte do bolo que você colocou numa travessa, com o brigadeiro mole já frio, molhe a outra parte do bolo com leite ou guaraná e coloque por cima do recheio.

## PARA O CHANTILLY:

Para o chantilly:Despeje a caixinha de chantilly gelada numa tigela e bata na batedeira até virar um chantilly firme.

Cubra o bolo com o chantilly e salpique confetes coloridos e bombons por cima e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53659-torta-de-chocolate-com-cobertura-de-chantilly.html