TORTA HOLANDESA COM BAIXO TEOR DE GORDURA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 caixas de creme de leite

1 caixa de 200 g de creme vegetal para chantilly

24 g de gelatina sem sabor

Gotas de baunilha

Panetone para forrar o fundo da torta

1 pacote de bolacha calipso para decorar as laterais

200 g de chocolate meio amargo

Cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e reserve.

Faça uma ganache com o chocolate e uma caixa de creme de leite, derreta o chocolate e misture ele com o creme de leite e reserve.

Bata na batedeira o chantilly e reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado , as duas caixas que restaram de creme de leite e as gotas de baunilha.

Enquanto o liquidificador está batendo derreta a gelatina que já foi hidratada e coloque para bater junto no liquidificador.

Retire a mistura do liquidificador e passe para a vasilia que está com o chantilly, com movimentos circulares encorpore os ingredientes até obter um creme uniforme.

Forre o fundo de uma forma com aro removível com o panetone e coloque nas laterais a bolacha.

Despeja o creme e leve para gelar até adquirir consistência firme.

Quando já estiver firme coloque a ganache que está reservada por cima do creme e decore com cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54383-torta-holandesa-com-baixo-teor-de-gordura.html