

TORTA SONHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de maizena
- 2 caixinhas de chantilly
- 3 barras de chocolate meio amargo comestível da nestle
- 30 bombons: sonho de valsa e serenata
- 1 barra pequena de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite e a maizena até que o creme fique consistente.

Reserve.

Bata o chantilly e leve à geladeira.

Reserve por 2 horas.

Sugestão: deixe o chantilly no congelador por 15 minutos e então coloque na geladeira.

Corte as barras de chocolate meio amargo, rompendo-os em pedaços. Coloque numa vasilha de vidro e derreta o chocolate no microondas. Pode ser feito também em banho maria, porém com todo o cuidado para que não caia nenhuma gota de água no chocolate. Se isso acontecer ele endurecerá.

Misture o chantilly e o chocolate meio amargo derretido.

Corte os bombons em pedaços, alguns em 4 pedaços, outros em duas bandas.

Intercale no refratário o creme branco e o creme preto, formando duas camadas de creme e sempre adicionando pedaços de bombons, para que os bombons dêem volume e consistência a receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55231-torta-sonho.html>