

TORTA LISTRADA

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 lata de leite condensado
800 ml de leite
2 colheres de sopa de chocolate ou achocolatado em pó
2 gemas
1 colher cheia de sopa de amido de milho dissolvido com um pouco de água

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado
800 ml de leite
2 gemas
1 colher cheia de sopa de amido de milho dissolvido com um pouco de água

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 400 grama de chocolate 40% cacau
1 caixinha de creme de leite
1/2 colher de sopa de manteiga sem sal bem gelada

CHANTILLY:

Chantilly: 4 claras
8 colheres de sopa de açúcar (preferencialmente refinado)
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Primeiramente comece o creme de chocolate misturando tudo menos o amido de milho com água.

Leve ao fogo médio mexendo sempre sem parar, ele vai começar a fever, deixe fever um pouco sempre mexendo para não grudar, pare de mexer e acrescente o amido de milho com água.

Comece a mexer bem reparando que ele irá engrossar.

Deixe cozinhar uns 2 minutos e retire.

Coloque em um refratário, espere esfriar e leve ao freezer.

Depois de uns 20 minutos do creme de chocolate de freezer comece o creme branco, o mesmo processo do de

chocolate.

Faça o ganache: coloque o chocolate picado em banho maria, espere derreter todo por igual e misture a manteiga sem sal com o fogo desligado.

Retire e misture o creme de leite, coloque sobre o creme branco logo após levando-o para o freezer.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e quando ver que está uniforme o chantilly coloque o creme de leite sem bater na batedeira.

Coloque sobre o ganache e leve ao freezer e pronto.

Cubra com papel filme ao levar pro congelador.

Ele ira ficar sempre cremoso por mais que esteja bem gelado.

Não recomendo colocar nada por cima, pois irá modificar seu sabor.

A intenção da receita é ficar algo suave com um toque de chocolate um pouco mais forte para não se tornar algo doce demais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55291-torta-listrada.html>