

# TORTA 3 DEUSES

## INGREDIENTES

### BASE BÚLGARA

Base Búlgara 300g de chocolate em pó ou achocolatado

300g de manteiga (com ou sem sal)

300g de açúcar refinado

3 ovos inteiros

2 gemas

### CAMADA MARACUJÁ

Camada Maracujá 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de suco de 1 maracujá

1 pacote de gelatina sem sabor

2 claras em neve

### CAMADA CHOCOLATE MEIO AMARGO

1 lata de creme de leite

1 tablete de chocolate meio amargo (picado)

2 claras

1 pacote de gelatina sem sabor

1/2 xícara de açúcar

### DECORAÇÃO

Decoração Frutas pequenas ou raspas de chocolate

Fôrma de vidro ou de fundo removível

## MODO DE PREPARO

### BASE BÚLGARA:

Base Búlgara: Em banho-maria, derreta a manteiga e o chocolate em pó até homogeneizar.

Retire do fogo e junte ovos e açúcar batendo bem.

Leve de volta ao banho maria e mexa até engrossar.

Leve ao forno em banho maria por 30 a 40 minutos.

O ponto da base é um bolo muito úmido.

Dica: Se você fizer em forma de vidro não vai precisar tirar da forma e pode fazer toda a torta no mesmo recipiente (aconselhável). Se fizer em forma de fundo removível vai ter de untar apenas com manteiga e desenformar só depois de tudo pronto. Se não tiver nenhuma das duas pode fazer em forma comum forrando o fundo com papel alumínio e depois de pronto desenforme, ainda morno, dentro de uma tigela de mesmo tamanho da fôrma.

#### CAMADA MARACUJÁ:

Camada maracujá:Faça a gelatina segundo as instruções do fabricante.

Bata no liquidificador o leite condensado, suco, a gelatina e o creme de leite.

Incorpore delicadamente as claras em neve.

Coloque essa massa sobre a base feita anteriormente.

Leve à geladeira por aproximadamente 6 horas ou até endurecer.

#### CAMADA CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Camada Chocolate meio amargo:Em banho maria, dissolva o chocolate picado com o creme de leite.

Faça a gelatina segundo as instruções do fabricante.

Misture as claras com o açúcar e leve em fogo baixo mexendo vigorosamente por 2 minutos. Em seguida bata na batedeira até dobrar de volume.

Misture tudo e quando tiver homogêneo coloque por cima da parte que estava na geladeira.

Leve a geladeira por mais 6 horas e quando estiver firme, desenforme se tiver feito na assadeira de fundo removível, decore.

#### SUGESTÃO DE DECORAÇÃO:

Sugestão de decoração:Derreta, em banho-maria, meia barra de chocolate ao leite com meia lata de creme de leite. Deixe esfriar e coloque por cima da torta. Coloque então cerejas inteiras, morangos fatiados ao comprido ou raspas de chocolate ao leite por cima da torta.

Você pode fazer também uma calda de maracujá com as sementes que ficará muito bonito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55405-torta-3-deuses.html>