TORTA BOM BOM

INGREDIENTES

- 10 bombons serenata de amor
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos - gema e clara separadas
- 2 colheres de amido de milho
- 1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito champagne

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, as gemas sem a pele, o leite , o leite condensado e o amido, mexa em fogo brando, depois que levantar ferura cozinhe por mais 5 minutos. Reserve.

Pique o chocolate.

Pique os bombons em fatias (umas 4 fatias cada).

Em um refratário de vidro forre o fundo com o biscoito.

Bata as claras em neve.

Em uma panela em banho-maria, aqueça o chocolate mexendo sem parar e quando estiver derretido acrescente o creme de leite, desligue o fogo e incorpore as claras em neve devagar.

Pegue o refratário com os biscoitos, coloque todo o creme amarelo (1º) devagar com auxilio de uma colher , distribua os bombons fatiados e cubra com o creme preto(2º).

Leve para gelar por 4 horas ou 90 minutos no freezer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55733-torta-bom-bom.html>