

Ingredientes

Montagem

- 1 receita de massa
- 1 receita de creme
- 1 receita de cobertura
- 130 gramas de biscoito com cobertura de chocolate

Massa

- 350 gramas de biscoito maisena triturado
- 150 gramas de manteiga sem sal ou margarina 70% lipídeos
- 3 colheres das de sopa de açúcar de confeitiro

Creme de leite em pó

- 500 ml de creme de leite fresco bem gelado | 400 gramas de leite condensado gelado
- 1 colher das de café de essência de baunilha | 1 colher das de sopa de licor de cassis (opcional)
- 12 gramas de gelatina incolor hidratada em 100 ml de água fria e aquecida por 20 segundos no micro-ondas

Cobertura

- 200 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- 200 gramas de creme de leite UHT

Modo de preparo

Massa

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e bata por 4 minutos até obter uma farofa úmida. Forre o fundo de uma forma de fundo falso com a massa apertando bem com auxílio de uma colher e leve para assar por aproximadamente 15 minutos.

Creme de leite em pó

Reserve a gelatina. Bata o creme de leite fresco em ponto de chantili mole, junte os demais ingredientes e bata por mais um minuto para obter um creme homogêneo. Com a batedeira ligada acrescente a gelatina reservada e bata rapidamente tomando cuidado para não talhar.

Cobertura

Derrete o chocolate e acrescente o creme de leite, misture bem e reserve.

Montagem

Coloque a massa assada em um aro e distribua os biscoitos com cobertura de chocolate nas laterais. Coloque todo o creme de leite em pó e deixe gelar por 15 minutos. Coloque a cobertura e deixe gelar por 4 horas. Desenforme, decore e sirva a seu gosto.

Dicas

Rendimento uma torta de 25 cm de diâmetro.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br