



Chocotorta

CHOCOTORTA



Ingredientes Mousse de Leite

- 300g de creem cheese;
- 300g de doce de leite.

Ingredientes Ganache

- 250g de chocolate ao leite;
- 200g de creme de leite.

Como fazer

1 **Mousse:**
Em uma batedeira adicione o creem cheese com o doce de leite e deixe homogeneizar bem até formar um creme super cremoso e leve.

2 Depois de misturado conserve na geladeira por até 10 dias.

3 **Ganache:**
Corte o chocolate em pedaços e leve pra derreter no microondas em 30s e 30s. Até derreter por completo. Depois de derretido adicione o creme de leite e misture bem até ficar um ganache super homogêneo!

4 Para montagem da torta pode seguir a ordem do vídeo.

5 Utilizei uma forma de fundo falso de 18cm e fui intercalando o creme de doce de leite com bolacha Maria molhada no café, o café pra molhar pode ser coado e sem açúcar. Após fazer todas as camadas, coloque pra gelar um pouco e depois finalize com o ganache por cima e leve pra levar novamente por aproximadamente 2h na geladeira ou freezer.

6 Depois é só desenformar e servir da maneira que desejar. Você pode fazer ela em porções individuais também e usar uma forma de fundo falso de 9x3.

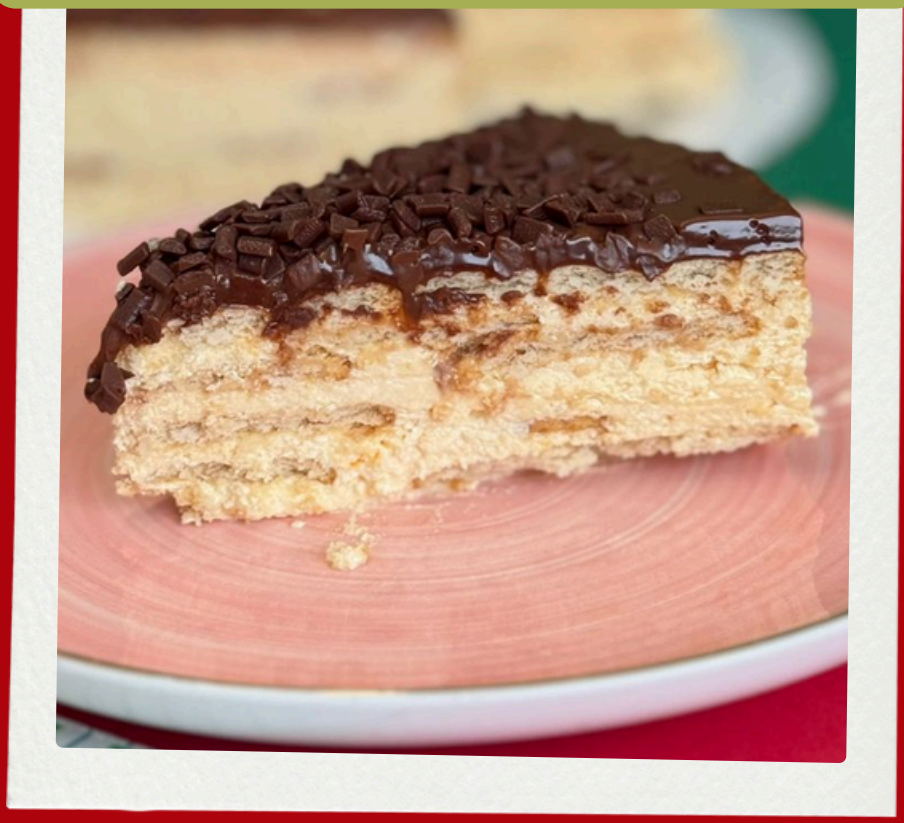
7 Para a torta desenformar com facilidade você pode utilizar desmoldante spray nas laterais.
Essa receita tem validade de até 10 dias sendo armazenado na geladeira.



ATENÇÃO!

Fique de olho em meus Stories que essa é apenas a primeira receita de uma sequência surreal que estou preparando.

VEJA O QUE VEM POR AI



Torta Alemã

ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA