





Torta Alemã

TORTA ALEMÃ



Ingredientes

- 250g de manteiga sem sal;
- 200g de açúcar cristal;
- 3 gemas;
- 560g de creme de leite sem soro (2 latas);
- 15ml de leite;
- 15ml de rum ou conhaque (opcional);
- 2 pcts de biscoito Maria.

Ingredientes Ganache

- 280g de chocolate nobre meio amargo picado;
- 300g de creme de leite sem soro.

Como fazer

1

Em uma batedeira bata a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco. Depois acrescente o creme de leite, mas antes retire o soro e reserve, ao creme de manteiga e mexa bem. Misture o leite, o rum e o soro reservado e molhe os biscoitos nessa mistura.

2

Em um recipiente, faça uma camada no fundo e nas laterais com os biscoitos e depois uma camada com o creme de manteiga e refaça mais uma camada de biscoitos. Em seguida, adicione o restante do creme e termine com biscoitos. Para finalizar a torta, faça uma camada com ganache e flakes de chocolate e leve à geladeira.

3

Nota: usado forma G640. Deve ser conservada na geladeira, com validade de até 7 dias.

4

Rendimento: 10 porções



ATENÇÃO!

Calma que em breve teremos a terceira receita dessa sequência. Fique de olho nos stories.

VEJA O QUE VEM POR AI



Pavê

