Torta Holandesa Tradicional



Apesar do nome, de holandesa essa torta não tem nada. Ela nasceu em Campinas - SP e é sem dúvida alguma uma sobremesa deliciosa. Vale apena conferir.

Utensílios

Você irá precisar de:

Aparelho Batedeira
01 forma de aro removível 25cm
01 caçarola
01 colher de pau
01 peneira pequena

Ingredientes

01 lata de creme de leite
01 lata de leite condensado
01 folha de gelatina em pó sem sabor
250ml de leite
250ml de creme de leite fresco (pasteurizado)
02 colheres das de sopa de açúcar
02 colheres das de sopa de margarina sem sal
300g de chocolate meio amargo (duas barras)

02 gemas de ovos
01 pacote de biscoito de amido de milho (150g)
01 pacote de biscoito Calipso

Modo de preparo



1 - Deixe uma colher das de sopa de gelatina descansar em 3 colheres das de sopa de água por 5 minutos. Em seguida, aqueça em fogo baixo sem deixar ferver (somente para derreter a gelatina). Reserve.

2 - Em uma caçarola, coloque o leite condensado para cozinhar em fogo baixo.

3 - Junte o leite e mexa sem parar de cozinhar.



4 - Junte as gemas passadas na peneira.

5 - Acrescente uma colher das de chá rasa de essência de baunilha e a gelatina reservada.

6 - Cozinhe até o creme engrossar. Cuidado porque não demora muito. Reserve para esfriar.



7 - À parte, triture os biscoitos até virarem farelo.

8 - Coloque a margarina em uma caçarola.

9 - Derreta a margarina e misture ao farelo de bolacha fazendo uma farofa.



10 - Forre o fundo da forma de aro removível com a farofa.

11 - Forre as laterais da forma com o biscoito Calipso, sendo que a parte sem chocolate fique voltada para dentro da forma.

12 - Bata o creme de leite fresco com o açúcar na batedeira até virar chantilly seguindo as instruções do fabricante. **(muito cuidado para não virar mantega)**



13 - Misture o chantilly ao creme reservado que já deve estar frio.

14 - Despeje o creme com cuidado na forma e leve à geladeira por 30 minutos ou até ficar firme.

15 - Em uma caçarola, coloque o creme de leite sem soro e o chocolate em pedacinhos. Leve ao fogo baixo somente para derreter e misturar o chocolate. Não deixe ferver.



16 - Assim que o chocolate se fundir ao creme de leite, reserve para esfriar.

17 - Tire a torta da geladeira e coloque a cobertura de chocolate, voltando novamente a torta para gelar por uma hora.

18 - Desenforme para serví-la. Bom apetite!

Dica: Na receita original, a base para essa torta é somente os biscoitos na sua forma natural, ou seja, forre o fundo da forma com biscoitos do tipo Maizena (amido de milho). A farofa é de minha preferência, portanto fica a seu gosto usá-la ou não.