



minha  
receita



## Torta alemã

🕒 **TEMPO:** 30minutos

👤 **RENDIMENTO:** 10 porções

●●● **DIFÍCULDADE:** fácil

### Ingredientes

- 2 pacotes de bolacha maisena (240g)
- 1 caixa de leite condensado
- 400g creme de leite fresco
- 20ml de Amarula ou o licor de sua preferência
- 300 ml de leite
- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite

### Preparo

1. Na batedeira, bata o creme de leite fresco gelado aos poucos, até que ele fique um pouco mais firme.
2. Adicione o leite condensado e bata apenas para misturar. O creme deve ficar consistente. Se necessário, coloque três colheres de leite em pó para dar mais firmeza.
3. Comece a montar a torta molhando rapidamente as bolachas, uma a uma, no leite levemente morno misturado com o licor.
4. Forre o fundo de uma fôrma de fundo removível de 24cm com as bolachas postas lado a lado. Também pode ser feito em uma travessa.
5. Cubra as bolachas com uma camada do creme. Repita as camadas até acabar o creme.
6. Leve à geladeira por cerca de 2h.
7. Distribua as bolachas ao redor da torta, para decorar e evitar que a cobertura escorra.
8. Para a cobertura, derreta o chocolate no micro-ondas em potência média. Deixe amornar e misture com o creme de leite. Despeje sobre a torta.
9. Leve novamente à geladeira, por pelo menos 30 minutos.

