



minha
receita



Torta alemã

 **TEMPO:** 30 minutos

 **RENDIMENTO:** 10 porções

 **DIFICULDADE:** 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.

Recorte e cole no seu caderno de receitas!

