

Torta Alemã



Autor: Silvio Wesley

Ingredientes:

- 2 pacotes de biscoito maisena
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 gemas
- 200 g de manteiga de leite.
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura:

- 125 g de chocolate meio amargo picado
- 125 g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- Para decorar:
- Raspas de chocolate branco e cerejas

Modo de Preparo:

Creme: Na batedeira, bata o açúcar, as gemas e a manteiga de leite até formar um creme fofo e esbranquiçado. Junte o creme de leite e a essência de baunilha e misture bem. Reserve.

Cobertura: Em uma tigela, coloque os chocolates e o creme de leite e, em banho maria ou no micro-ondas, aqueça o suficiente para derreter o chocolate. Misture bem.

Montagem: Em um refratário, alterne camadas de biscoitos umedecidos no leite com camadas do creme, até finalizar todos os ingredientes. leve ao congelador por 3 horas e depois de congelado, cubra com a cobertura de chocolate e leve à geladeira até firmar. Antes de servir, decore com as raspas de chocolate branco e cerejas.