

Torta Alemã fácil, deliciosa e bem explicadinha!



Ingredientes: 2 lata de creme de leite sem soro
200 grama de manteiga sem sal
400 grama de açúcar
2 embalagem de biscoito maizena
1 litro de leite integral
14 colher de sopa de nescau (ou chocolate em pó)
1 colher de sopa de margarina

Instruções de preparação:

Antes de tudo Coloque as latas do creme de leite, devidamente lavadas, na geladeira cerca de 4 horas para depois retirarmos o soro com mais facilidade. Primeiro Passo Inicialmente devemos fazer a cobertura de chocolate para que ela possa ir esfriando enquanto fazemos a torta Cobertura de chocolate 1-Adicione 1 Colher de Sopa (rasa) de margarina em uma panela; 2-Acrescente o leite e o chocolate em pó; 3- Com o fogo baixo, mexa de vez em quando até engrossar. O ponto é quando conseguimos ver o fundo da panela. Atenção: Não é necessário ficar mexendo sem parar, mexa um pouco e vá fazendo outras coisas, após uns 10 minutos mexa mais um pouco, e assim sucessivamente até chegar no ponto. Fica parecendo um brigadeiro mole! 4- Após chegar no ponto, desligue o fogo e deixe a cobertura na panela até esfriar (ela irá engrossar um pouco mais) Creme 1-Adicione a manteiga (em temperatura ambiente) na batedeira; 2-Acrescente o açúcar e bata em velocidade rápida até obter uma mistura homogênea, cerca de 5 minutos e desligue a batedeira; 3- Adicione as latas do creme de leite (sem o soro) e misture delicadamente com um garfo, até obter uma mistura homogênea. Atenção: não misture com a batedeira, senão o creme ficará muito líquido! Montagem 1-Em uma forma (aro removível ou não) adicione os biscoitos inteiros formando uma camada (se preferir, pode molhar um pouco os biscoitos em uma mistura de leite e achocolatado, as vezes eu molho, outras vezes não e as duas formas ficam ótimas) 2-

Acrescente uma camada do creme; 3- Camada de biscoito; 4- Camada de creme; 5- E assim sucessivamente até finalizar com uma camada de Creme Cobertura 1-A cobertura deverá ser colocada delicadamente sobre a última camada do creme A torta deverá ir à geladeira por cerca de 2 horas, dependendo da potência de cada geladeira. Atenção: Não se deve colocar no freezer!

Sugestões Adicionais: Gente, escrevi muito, mas é porque gosto de explicar direitinho o passo a passo porque vale a pena. A torta é uma delícia e agrada a todos! Qualquer dúvida estou a disposição! Beijinhos e bom apetite!!