

TORTA HOLANDESA COM CREAM CHEESE

Ingredientes (Base): 200g de biscoito maisena triturado, 70g de manteiga.

Modo de fazer: Misturar o biscoito com a manteiga. Colocar numa forma e levar ao forno por cerca de 10 minutos.

Ingredientes (Recheio): 300g de cream cheese, ½ caixa de creme de leite, 200g de chocolate branco, 1 xícara (chá) de açúcar refinado e peneirado, 1 colher (sobremesa) de gelatina em pó sem sabor.

Modo de preparo: Bater o cream cheese com o açúcar e o creme de leite por 4 minutos. Adicionar o chocolate derretido e a gelatina dissolvida e bater por mais 5 minutos.

Ganache de Chocolate

Ingredientes: 200g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e misturar o creme de leite.

Decoração

Ingredientes: 1 pacote de biscoito de chocolate (para enfeitar a lateral da torta).

Montagem da torta

Colocar na base de biscoito o recheio e levar ao congelador por cerca de 4 horas. Cobrir com a ganache de chocolate e decorar a lateral da torta com o biscoito de chocolate.

