



Delícia de Chocolate: Torta de Chocolate com Doce de Leite

www.receitasdafia.com/receitas/delicia-de-chocolate-torta-de-chocolate-com-doce-de-leite

Surpreenda-se com uma
irresistível Torta de Chocolate
com Doce de Leite que fica pronta
em apenas 30 minutos!

Delícia de Chocolate: Torta de Chocolate com Doce de Leite

 30 min

 15 pedaços

Ingredientes

MASSA

- 330 gramas de [bolacha amanteigada](#) de chocolate
- 180 gramas de [manteiga](#) sem sal derretida

RECHEIO

- 6 colheres (sopa) de água
- 5 gramas de [gelatina incolor](#)
- 1 lata de [leite condensado](#), cozido na panela de pressão (ou 1 lata de doce de leite)
- 500ml de [creme de leite](#) fresco
- 1 xícara (chá) de [gotas de chocolate](#) (ou chocolate em barra picado)

Modo de Preparo

MASSA

1. Comece triturando as bolachas no processador ou liquidificador até obter uma farofinha
2. Adicione a manteiga derretida aos poucos e misture até formar uma massa
3. Reserve cerca de $\frac{1}{4}$ da massa para a decoração
4. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda, de fundo removível, com papel manteiga, apertando bem para compactar
5. Leve a forma para o congelador por 10 minutos

RECHEIO

1. Enquanto isso, hidrate a gelatina na água e deixe descansar por 5 minutos. Em seguida, aqueça no micro-ondas por 20 segundos e reserve
2. Na batedeira, bata o creme de leite até obter o ponto de chantilly e reserve
3. Bata o leite condensado cozido por cerca de 1 minuto na batedeira
4. Acrescente o chantilly e a gelatina hidratada ao leite condensado e bata para incorporar todos os ingredientes
5. Adicione as gotas de chocolate e misture delicadamente com uma espátula
6. Despeje o creme sobre a massa na forma, cubra com a farofinha reservada e leve à geladeira por no mínimo 4 horas
7. Após esse tempo, é só servir e se deliciar com essa irresistível Torta de Chocolate com Doce de Leite!