



Torta cassata

www.receitasdafia.com/receitas/torta-cassata

Essa torta cassata é para quem ama sobremesa gelada!

Torta cassata



4 h



8 porções

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito tipo champanhe (180g)
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 2 litros de [sorvete](#) de chocolate
- 2 latas de [leite condensado](#)
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 5 xícaras (chá) de [chantilly](#) pronto
- Chocolate granulado a gosto para polvilhar

Modo de Preparo

1. Triture o biscoito no liquidificador e despeje em uma tigela.
2. Adicione 4 colheres (sopa) da manteiga e trabalhe com a ponta dos dedos até obter textura de farofa.
3. Forre o fundo de uma fôrma de fundo removível de 26cm de diâmetro, apertando com os dedos.
4. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.
5. Retire o sorvete do congelador 15 minutos antes de utilizar. Em uma panela, misture o leite condensado, o restante da manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo, mexendo, por 5 minutos ou até começar a soltar do fundo da panela. Deixe esfriar.
6. Com metade do brigadeiro, modele 16 mini brigadeiros para decorar.
7. Misture metade do chantilly no sorvete de chocolate e espalhe sobre a massa, alisando com uma espátula. Leve ao congelador por 1 hora. Despeje o chantilly restante sobre o restante do brigadeiro e misture delicadamente com uma colher.
8. Desenforme a torta e espalhe o brigadeiro com o chantilly.
9. Polvilhe com granulado e decore com os mini brigadeiros.
10. Sirva em seguida.