



Torta holandesa

www.receitasdafia.com/receitas/torta-holandesa

Torta holandesa

 120 min

 14 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 pacote de biscoito leite e mel
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 caixa de biscoito calipso

RECHEIO

- 1/2 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 pote de sorvete de creme (1 litro)

COBERTURA

- 1/2 lata de creme de leite
- 1/2 tablete de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

1. Bata o biscoito no liquidificador até obter uma farofa bem fina.
2. Coloque esta farofa em uma tigela, junte a manteiga e misture até obter uma massa homogênea, reserve.
3. Coloque os biscoitos calipso em toda lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro).
4. Forre o fundo com a massa e reserve.
5. Bata o creme de leite com o açúcar e o sorvete na batedeira e coloque o recheio sobre o fundo de massa reservado.
6. Cubra com papel alumínio e leve ao freezer por aproximadamente de 12 horas.
7. Coloque o creme de leite em um recipiente refratário e leve ao banho-maria, mexendo sempre até que a água ferva.
8. Desligue o fogo e misture o chocolate picado, mexendo até formar um creme homogêneo.
9. Espere esfriar, cubra a superfície da torta e sirva.