

Torta Holandesa



Ingredientes do Creme

- 1 1/2 xícara (chá) de margarina sem sal (300g)
- 1 1/4 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (240g)
- 1 colher essência de baunilha
- 4 gemas
- 1 lata de creme de leite sem soro (300g)
- 1/2 pacote de gelatina sem sabor (6g)
- 2 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo do Creme

Colocar na batedeira, a margarina, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) e as gemas, bater em velocidade máxima até formar um creme branco. À parte, misturar a gelatina com a água e deixar descansar por 5 minutos, depois derretê-la em banho-maria ou em microondas por 10 segundos.



www.altoalegre.com.br

Torta Holandesa

Misturar, o creme batido com a gelatina derretida e o creme de leite. Empregar na montagem.

Ingredientes da Cobertura

- 1 lata de creme de leite sem o soro (300g)
- 200g de chocolate

Modo de Preparo da Cobertura

Derreter o chocolate em banho-maria ou em microondas e misturar o creme de leite sem soro. Empregar na montagem.

Ingredientes para a montagem da torta

- 1/2 pacote de biscoito maisena (100g)
- bolachas banhadas em chocolate



www.altoalegre.com.br

Torta Holandesa

Montagem da Torta

Em uma forma de fundo falso de 22cm de diâmetro, despejar uma fina camada do creme, em seguida arrumar as bolachas banhadas em chocolate em toda a volta da forma e as bolachas maizena no fundo dela. Despejar todo o restante do creme e levar à geladeira até endurecer. Depois despejar a cobertura e deixar endurecer novamente. Retirar a lateral da forma e servir.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 1 torta



www.altoalegre.com.br