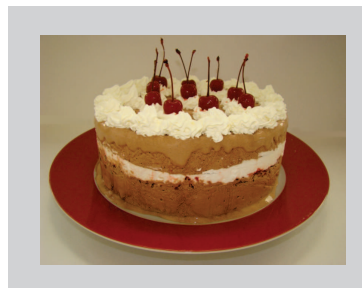


Torta de Sorvete Floresta Negra



Ingredientes

- 2 ½ xícaras (chá) de leite (500ml)
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó (100g)
- ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (95g)
- ½ colher (sopa) de pó de liga neutra
- ½ lata de leite condensado
- ½ xícara de leite em pó (50g)
- ½ colher (sopa) de emulsificante
- 200g de chantilly
- 100g de cerejas picadas

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o leite, o chocolate, o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e a liga neutra. Coloque em uma tigela e leve ao congelador por mais ou menos 2 horas ou até começar a endurecer.



www.altoalegre.com.br

Torta de Sorvete Floresta Negra

Retire do congelador, coloque na batedeira, bata com o leite condensado, o leite em pó e o emulsificante até ficar leve e fofo. Retire da batedeira e faça uma camada com a metade do sorvete em uma forma de aro removível de 20 cm de diâmetro, forrada com filme plástico, coloque no congelador até endurecer. Retire, acrescente uma camada de cereja e outra de chantilly, cubra com o restante do sorvete. Leve ao congelador novamente por 4 horas ou até endurecer. Desenforme e decore com chantilly e cerejas.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Elaborado

Rendimento: 1 torta de 20cm de diâmetro

Tempo de Preparo: 1 hora (mais 10 horas de congelador)



www.altoalegre.com.br