

Torta de Chocolate e Nutella

Tempo de preparo: 60 minutos.

Ingredientes:

300g de chocolate ao leite picado
2 potes de Nutella (creme de avelã) 360g
3 gemas
1/4 de xícara (chá) de açúcar
150ml de leite
1 lata de creme de leite
40 biscoitos champagne
raspas de chocolate para decorar

Preparo:

1. Derreta o chocolate em banho maria. Misture a Nutella e reserve.
2. No liquidificador, bata as gemas, o açúcar, o leite e o creme de leite. Transfira para uma panela e leve ao fogo até ferver e engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e bata na batedeira junto com o creme de chocolate e avelã.
3. Unte uma fôrma de 23cm de diâmetro com fundo removível. Forre a lateral da fôrma com papel manteiga.
4. Espalhe parte do creme de chocolate no fundo da fôrma e acomode os biscoitos ao redor (na lateral).
5. Pique o restante dos biscoitos. Coloque uma camada de biscoito picado sobre o creme. Repita o processo terminando com o creme.
6. Cubra com filme plástico e leve a geladeira por seis horas ou de um dia para o outro.
7. Desenforme e decore com as raspas de chocolate.



www.chocolatrasonline.com.br
em parceria com
Adriana Nasralla Alta Confeitaria