

Torta de Baunilha e Chocolate

10 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Base:**

200 g Biscoitos Champagne Triturado
3 colheres sopa de Margarina derretida

Recheio:

1 caixa de Flan Baunilha Dr. Oetker
1 caixa de Flan Chocolate Dr. Oetker
900 ml Leite (450ml para cada sabor de Flan)

Utensílios:

1 Forma de fundo removível 22cm

1 Flans:

1. Coloque o conteúdo dos pacotes em panelas diferentes.
2. Adicione aos poucos 450 ml de leite mexendo até dissolver o pó por completo.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até levantar ferver. Após ferver, mantenha por mais 2 minutos. Reserve.

2 Base:

1. Em uma tigela, coloque o biscoito triturado e a margarina. Misture até formar uma farofa e coloque na forma. Passe a colher apertando bem a base da torta. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 8 minutos e retire do forno.

2. Adicione o flan sabor Baunilha pronto na forma e o flan sabor chocolate pronto. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Retire da geladeira.

3. Desenforme a torta e regue com a calda de caramelo (disponível na embalagem do flan de baunilha) e decore com o restante do farelo de biscoito.