

Torta de chocolate com coco

8 porções



Requer prática

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

300 g Biscoitos amanteigado de chocolate triturado
5 colheres sopa de Manteiga

Recheio:

2 caixas de Flans Coco Dr. Oetker
1 Litro Leite
100 g Coco Ralado Dr.Oetker
1 envelope Gelatina Incolor em pó sem sabor
1 pacote de Biscoitos amanteigado de chocolate

Cobertura:

300 g chocolate ao leite derretido
1 xícara chá de Creme de Leite
100 g Coco Ralado Dr.Oetker

Preparo:

Misture o biscoito triturado com a manteiga até formar uma farofa bem úmida. Espalhe no fundo de uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro, apertando com os dedos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos ou até firmar. Retire e reserve.

Recheio:

Dissolva os flans de coco Dr. Oetker no leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Desligue e misture com o coco ralado. Depois de morno misture com a gelatina sem sabor preparada conforme as instruções da embalagem. Ajeite parte do biscoito amanteigado na lateral da fôrma e dentro faça camadas com metade do flan e com o restante do biscoito amanteigado, terminando em flan. Leve à geladeira por 4 horas ou até firmar. Retire e desenforme. Misture o chocolate derretido com o creme de leite, espalhe sobre a torta, polvilhe com coco e sirva