

Torta de Morango com Gelatina

8 porções



Requer prática

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 1 pacote de Bolachas Maisena triturado (200g)
- 3 colheres sopa de Manteiga
- 1 unidade Claras de Ovo

Recheio:

- 1 lata de Leite Condensado
- 1 xícara chá de Leite
- 3 unidades Gemas de Ovo
- 300 g Chocolate branco picado

Cobertura:

- 1 caixa de Morangos cortado ao meio
- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 250 ml Água quente
- 250 ml Água fria

Preparo:

Misture o biscoito maisena com a manteiga e a clara até formar uma farofa bem úmida. Espalhe em uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro, apertando bem com os dedos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos. Retire e reserve. **RECHEIO:** leve ao fogo médio o leite condensado, o leite e a as gemas, mexendo sempre até engrossar. Desligue e misture com o chocolate branco. Espalhe sobre a massa da torta e leve à geladeira por 2 horas. **COBERTURA:** arrume os morangos sobre o recheio e reserve. Dissolva a **Gelatina de Morango Dr. Oetker** na água quente, em seguida acrescente a água fria, adicione cuidadosamente sobre os morangos. Leve à geladeira por mais 4 horas