

Torta Creme de Doce de Leite com Chantinho

 culinariaterapia.com/torta-creme-de-doce-de-leite-com-chantinho

Dyne e Zinha



Torta creme de doce de leite com chantinho, recheada com chantinho de doce de leite e pedacinhos deliciosos de chocolate. Torta com Bolo Pão de Ló de Chocolate Para a Festa de Natal e Ano Novo, você vai se surpreender com o resultado dessa deliciosa torta de festas de aniversário e reuniões especiais.

Ingredientes:

Pão de ló de chocolate:

- 100 g de chocolate em pó 50% cacau;
- 1 xícara de chá de leite quente, 200 ml;
- 6 ovos;
- 1 xícara de chá de açúcar, 200 g;
- 2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo, 125 g cada;
- 1 colher de sopa de maisena, 20 g;
- 1 colher de sobremesa de fermento químico, 20 g;

Para a calda:

- 2 colheres de sopa de chocolate em pó;
- Meia xícara de chá de açúcar, 100 g;
- 1 xícara e meia de chá de leite, 300 ml total;

Chantinho de doce de leite:

- 400 g de doce de leite bastante gelado;
- 700 ml de creme para bater chantilly também gelado;
- 150 g de leite em pó;

Recheio e decoração:

- Pedacinhos de chocolate meio amargo à gosto;
- Morangos á gosto;

Como Fazer Torta Creme de Doce de Leite com Chantinho

Pão de ló de chocolate:

1. Primeiramente dissolva o chocolate no leite quente e espere esfriar totalmente para adicionar à massa.
2. Logo depois bata os ovos com o açúcar na batedeira em velocidade máxima por 10 minutos.
3. Então em outra tigela misture a farinha com a maisena.
4. Em seguida incorpore a farinha misturada com a maisena aos poucos e alternando com o leite com chocolate delicadamente com a ajuda de um fouet.
5. Feito isso e quando já tiver incorporado toda a farinha adicione o fermento químico e misture delicadamente.
6. Em seguida despeje em forma de 26 cm de diâmetro por 7 cm de altura, untada e forrada com papel manteiga também untado e enfarinhado e asse em forno preaquecido à 180° por 30 minutos aprox. Desenforme frio.

Calda de chocolate:

1. Então misture todos os ingredientes da calda em uma panela.
2. Em seguida leve a panela ao fogo médio mexendo até ferver.
3. Logo depois espere esfriar para molhar o bolo.

Chantinho de doce de leite:

1. Primeiramente em uma tigela bata o doce de leite na batedeira até ficar cremoso.
2. Em seguida adicione o creme para bater chantilly, o leite em pó e bata até adquirir a textura desejada(6 min aprox).

Montagem da Torta Creme de Doce de Leite com Chantinho

Primeiramente umedeça uma camada de pão de ló e adicione uma porção de creme e espalhe.

Feito isso salpique uma porção de chocolate de chocolate picado.

Então faça esse procedimento com a próximas camadas.

Finaliza cobrindo o bolo com o creme, decore à gosto e sirva sua Torta Creme de Doce de Leite com Chantinho bem gelada.

[Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.](#)

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



*