

Torta de Sorvete Floresta Negra

Rendimento: 1 torta



Ingredientes

- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ½ colher (sopa) de liga neutra
- ½ lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de leite em pó
- ½ colher (sopa) de emulsificante
- 200 g de chantilly
- 100 g de cereja

Modo de Preparo

Bater no liquidificador o leite, o chocolate, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e a liga neutra. Colocar em uma tigela e levar ao congelador por aproximadamente 2 horas ou até começar a endurecer. Retirar do congelador, colocar na batedeira, bater com o leite condensado, o leite em pó e o emulsificante até ficar leve e fofo. Retirar da batedeira e fazer uma camada com a metade do sorvete em uma forma de aro removível de 20cm de diâmetro, forrada com filme plástico e colocar no congelador até endurecer. Retirar, acrescentar uma camada de cereja e outra de chantilly, cobrir com o restante do sorvete. Levar ao congelador novamente por 4 horas ou até endurecer. Desenformar e decorar com chantilly e cerejas.

Tempo de preparo: 1 hora.