

## RECEITA:

# Torta Holandesa



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
2 h + 3 h na geladeira



**Rendimento**  
12 fatias



## INGREDIENTES

### Base Torta

- 400 g de bolacha doce triturada
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal

### Creme

- 150 g de manteiga sem sal
- 150 g de açúcar refinado
- 400 ml de chantilly batido na hora
- 200 ml de leite condensado

- 1 colher (café) de extrato de baunilha

### Cobertura

- **200 g de Cobertura Genuine Meio Amarga**
- 250 g de creme culinário



## MODO DE PREPARO

- 1 - Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme claro e fofo.
- 2 - Misture delicadamente o chantilly, o leite condensado e o extrato de baunilha. Reserve.
- 3 - Triture as bolachas doce e misture com a margarina, fazendo uma farofa úmida.
- 4 - Forre o fundo da forma e leve ao forno por 10 minutos para assar em temperatura a 180 °C.
- 5 - Deixe esfriar para rechear.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping the world thrive

## RECEITA:

# Torta Holandesa



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
2 h + 3 h na geladeira



**Rendimento**  
12 fatias



## MODO DE PREPARO

- 6 - Coloque o creme por cima da base da torta e reserve.
- 7 - Derreta as moedas de cobertura meio amarga e misture o creme de leite.
- 8 - Coloque por cima do creme de baunilha.
- 9 - Leve para gelar por 3 horas e desenforme.
- 10 - Decore com bolachas com cobertura de chocolate na lateral.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive