

## Ingredientes

Biscoito champagne - 1 pacote

## Ingredientes do creme de chocolate

Chocolate meio amargo - 1 tablete

Creme de leite - 3 colheres

Leite - 1 copo



*Autora:* Sandra Assumpção  
17 de fevereiro de 2014

## Modo de preparo

Leve ao fogo o chocolate, o creme de leite e o copo de leite, e faça uma calda grossa. Com ele ainda quente, coloque os biscoitos picados e reserve.

## Ingredientes para o creme amarelo

Leite condensado - 1 lata

Leite de vaca - 1 lata

Maizena - 1 colher

Gemas - 3

## Modo de preparo do creme amarelo

Numa panela junte o leite condensado, o leite com a maizena dissolvida nele e as gemas, mexendo até engrossar e reserve.

## Ingredientes para a cobertura

Claras - 3

Creme de leite sem soro - 1 lata

Açúcar - 2 colheres de sopa

## Modo de preparo da cobertura

Bata as claras em neve com o açúcar bem firme, e depois misture o creme de leite sem o soro.

## Montagem

1. Coloque no fundo da taça os biscoitos no chocolate.
2. Depois cubra com o creme amarelo.
3. Por cima a cobertura de claras.