

# La grande tarte Célia Campos

## 1. *Ingredientes*

### *Para o creme*

Leite condensado - 2 latas  
Creme de leite - 2 latas  
Gemas - 4  
Maizena - 1 colher de sobremesa  
Leite - 1/3 de xícara  
Chocolate em pó - 3 colheres de sopa

### *Para o Chantilly*

Creme de leite fresco - 500 gramas  
Açúcar - 1 colher de sopa  
Café solúvel - 1 colher de sopa  
Chocolate em pó - 2 colheres de sopa  
Creme de leite - 2 colheres

### *Para o recheio*

Suspiros prontos - 100 gramas  
Castanha d caju picada e ligeiramente torrada - 1 xícara  
Raspas de chocolate

## 2. *Instruções*

### *Para o creme*

Dissolva as gemas e a Maizena no leite e leve ao forno juntamente com o leite condensado e o chocolate até obter um creme.  
Deixe esfriar e misture as latas de creme de leite.

# La grande tarte Célia Campos

## **Para o Chantilly**

Misture o café e chocolate nas duas colheres de creme de leite.

Bata o restante do creme de leite até virar chantilly e adicione a colher de açúcar.

## **Montagem**

Espalhe a metade do creme sobre um pirex ou forma desmontável e, sobre o creme, metade de castanha e a metade do suspiro quebrado.

Cubra com uma boa camada de chantilly.

Repita as camadas.