

Torta cremosa de uvas

1. Ingredientes

Bolo Casa Suiça do sabor de sua preferência - 1 caixa

Uvas verdes sem sementes - 800 gramas

Lata de leite condensado - 1 lata

Manteiga - 1 colher de sopa

Creme de leite sem o soro - 2 latas

Creme de leite fresco - 500 ml

Chocolate meio amargo derretido - 100 gramas

Raspas de chocolate

2. Instruções

Corte as uvas ao meio e reserve.

Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly e misture com o chocolate meio-amargo derretido.

Prepare um creme colocando 1 lata de leite condensado na panela com a manteiga.

Leve ao fogo até obter um brigadeiro.

Deixe esfriar um pouco e junte as latas de creme de leite sem o soro.

3. Montagem

Forre um pirex retangular com as fatias do bolo.

Espalhe as uvas cortadas ao meio.

Cubra com o brigadeiro branco.

Cubra com o chantilly de chocolate.

Enfeite com raspas de chocolate.

Sirva bem gelado.