

Torta holandesa

1. *Ingredientes*

Biscoito Maisena - 100 grs
Manteiga derretida - 50 grs
Leite condensado - 1 lata- 395 grs
Creme de leite fresco - 2 xícaras
Chocolate ao leite - 1 barra de 125 grs
Chocolate meio amargo - 1 barra de 125 grs
Creme de leite - 1 lata de 200 grs
Biscoito Calypso - 1 caixa

2. *Instruções*

Triture no liquidificador os biscoitos, acrescente a manteiga derretida.
Reserve essa farofa.
Bata o creme de leite fresco em chantilly e acrescente o leite condensado.
Derreta em banho - maria os chocolates e acrescente o creme de leite de lata.
Forre as taças com a farofa.
Faça uma camada do chantilly e leve a geladeira pra firmar.
Por cima coloque o chocolate.
Deixe na geladeira e quando for servir coloque um biscoito calipso como na foto.