

# Torta alemã



## INGREDIENTES

- 250 g de manteiga sem sal
- 200 g de açúcar refinado
- 3 gemas
- 2 latas de creme de leite geladas (480 ml)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha (10 ml)
- 1 colher de sopa de leite (15 ml)
- 1 colher de sopa licor de chocolate (15 ml)
- 2 pacotes de biscoito de maizena

## MODO DE PREPARO

1. Bata na batedeira a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco
2. Enquanto isso, separe o soro e o creme de leite, reserve (tanto o soro quanto o creme de leite)
3. Junte o creme de leite ao creme de manteiga e mexa bem
4. Em uma vasilha a parte, mistura o leite, o licor e o soro reservado
5. Forre o fundo e as laterais de uma forma (de preferência de fundo falso) com filme plástico
6. Molhe os biscoitos na mistura do soro e forre o fundo e as laterais da forma
7. Espalhe parte do creme, coloque outra camada de biscoito, e assim por diante
8. Termine com uma camada de biscoito
9. Leve ao freezer de um dia para outro
10. Desenforme e sirva