

## TORTA TRUFADA DE LIMÃO

**Ingredientes (base):** 200g de biscoito maisena triturado, manteiga em quantidade suficiente para fazer uma massa.

**Modo de preparo:** Misturar o biscoito com a manteiga até formar uma massa. Colocar numa forma de 20cm e levar para assar por cerca de 10 minutos.

**Ingredientes (recheio):** 100g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 1 lata de leite condensado, 100g de chantilly, 1 colher (sopa) de gelatina, 50 ml de suco de limão, 1 colher (chá) de pó para sobremesa sabor limão.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o leite condensado, o suco, pó para sobremesa sabor limão, a gelatina dissolvida e hidratada e, por último, o chantilly. Levar à geladeira ou ao congelador até firmar.

**Merengue:** 3 claras, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro, ½ colher de pó para sobremesa sabor limão.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo as claras e o açúcar refinado mexendo até aquecer. Retirar do fogo e bater na batedeira até ficar firme. Acrescentar açúcar de confeiteiro e pó para sobremesa sabor limão