

Ingredientes

350 gramas de cookies com gotas de chocolate

Creme de baunilha

4 gemas

80 gramas de açúcar

150 ml de creme de leite fresco

150 gramas de manteiga sem sal

1 colher das de café de essência de baunilha

Creme de chocolate

150 gramas de chocolate ao leite derretido conforme instruções do fabricante

100 ml de creme de leite

Crocante

1 xícara das de chá de avelãs torradas e picadas

1 xícara das de chá de açúcar

2 colheres das de sopa de leite em pó (opcional)

Modo de preparo

Creme de baunilha

Bata as gemas com o açúcar, junte o creme de leite e leve ao fogo misturando sempre até obter um creme espesso. Desligue o fogo, junte a baunilha e manteiga misturando bem até que ela esteja totalmente derretida e incorporada ao creme. Leve para gelar.

Creme de chocolate

Misture bem o creme de leite com o chocolate e cubra a torta.

Crocante

Derreta o açúcar em uma panela com revestimento antiaderente, junte as avelãs e despeje em uma vasilha untada com manteiga sem sal.

Depois de frio quebre em pequenos pedaços ou triture no processador.

Montagem

Monte em uma forma com fundo removível ou em taças, faça uma camada com os cookies, cubra com o creme de baunilha, uma camada de crocante, uma camada de creme de chocolate e finalize decorando com pedaços de barrinhas de chocolate com recheio de caramelo e com crocante nas bordas.

Deixe gelar por 8 horas.

Sirva bem gelado.

Dica

O leite em pó deve ser acrescentado quando for triturar no processador, ele ajuda a não melar o crocante.