

## Torta de Bombons

**2** latas leite condensado  
**1** lata creme de leite  
**400 gr** bombons, em pedaços  
**8** ovos  
**2** colheres de sopa manteiga  
**4** colheres de sopa chocolate em pó  
**1** xícara açúcar

Faça um creme branco misturando em uma panela 1 lata de leite condensado, 4 gemas e 1 colher de sopa de manteiga. Mexa, em fogo brando, até aparecer o fundo da panela. Reserve.

Faça um creme escuro misturando em uma panela 1 lata de leite condensado, 4 gemas, 1 colher de sopa de manteiga e 4 colheres de sopa de chocolate em pó. Mexa, em fogo brando, até aparecer o fundo da panela. Reserve. Junte as 8 claras restantes com a xícara de açúcar em uma batedeira. Bata até formar um merengue. Misture então a lata de creme de leite. Divida o creme resultante em duas partes, adicionando metade ao creme branco e metade ao creme escuro.

Em um prato refratário retangular, monte a torta de bombons obedecendo a seguinte ordem:

1ª camada: creme escuro;

2ª camada: bombons picados (use cerca de 60%, deixando o restante para cobrir a torta);

3ª camada: creme branco.

Cubra com os bombons picados restantes e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 12)