TORTA MOUSSE DE DAMASCOS

INGREDIENTES

200 g de biscoito maria

120 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

raspas de 1 limão

1 colher (sopa) de amêndoas moídas (opcional)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

200 g de damascos secos

1 colher (chá) de emulsificante

geleia de damascos e/ou chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

Deixe os damascos secos de molho em 200 ml de água de um dia para o outro

No liquidificador, bata o biscoito maria até virar uma farinha

Coloque em uma tigela o biscoito triturado e misture com a manteiga em temperatura ambiente, as raspas de limão e a amêndoa moída

Em seguida, forre uma forma redonda com fundo falso (tamanho 24) com a massa de biscoito, pressionando bem com as mãos no fundo e nas bordas

Coloque a massa no forno por cerca de 5 a 10 minutos, apenas para dourar um pouco

Bata no liquidificador o damasco e a água até virar uma geleia

Na batedeira, bata o damasco já batido, a lata de leite condensado, a lata de creme de leite sem soro e a gelatina incolor hidratada em 5 colheres (sopa) de água (depois de hidratar, coloque no micro

Adicione 1 colher (sopa) de emulsificante e bata por mais 5 a 10 minutos até virar uma mousse consistente

Quando a massa estiver fria, coloque a mousse até cobrir a forma

Leve à geladeira por 2 a 3 horas

Para finalizar, decore com a geleia de damascos e/ou chantilly

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12760-torta-mousse-de-damascos.html