

# TORTA DE MOUSSE DE MARACUJÁ COM GANACHE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MOUSSE

- 1 caixa de leite condensado 395 g
- 1 caixa de creme de Leite 200 g
- 1 1/2 xícara de suco concentrado de maracujá

### GANACHE

- 300 g de chocolate barra, cacau 70%
- 1 caixa de creme de Leite 200 g

### CALDA DE MARACUJÁ

- Calda de maracujá 1 maracujá azedo grande
- 1 xícara de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Triture os biscoitos no liquidificador até formar uma massa fina.

Em um recipiente, despeje o biscoito triturado e adicione a margarina aos poucos até obter uma consistência firme para moldar a massa na forma de torta (forma 30 cm de diâmetro).

Leve ao forno preaquecido a 230°C , por 10 min.

Retire do forno deixe esfriar e reserve.

### MOUSSE DE MARACUJÁ (RECHEIO)

Mousse de maracujá (recheio) Bata no liquidificador o Leite Condensado, o creme de leite e o maracujá concentrado até obter um creme consistente.

Despeje a mousse sobre a massa da torta deixando aproximadamente 1cm até a borda para a ganache de chocolate.

Leve ao refrigerador por uns 20 minutos até ficar bem consistente.

### GANACHE DE CHOCOLATE

Corte o chocolate em pedaços pequenos.

Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas, adicione o creme de leite, misturando bem até ficar bem

homogênea a mistura.

Leve ao refrigerador por uns 10 minutos. Após despeje sobre a mousse.

Retorne a torta ao refrigerador por uns 30 minutos.

### CALDA DE MARACUJÁ

Calda de maracujá Adicione a polpa do maracujá e o açúcar em uma panela. Em fogo baixo, mexendo sempre até o açúcar dissolver e formar uma calda.

Após ferver deixe apurar e desligue o fogo. Deixe a calda esfriar e despeje sobre a ganache.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13103-torta-de-mousse-de-maracuja-com-ganache-de-chocolate.html>