

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM AZEITE

INGREDIENTES

MASSA SUCRÉE

Massa sucrée 240 g de farinha de trigo
30 g de farinha de amêndoa
30 g de cacau em pó
100 g de açúcar em pó
300 ml Azeite Gallo Extra Virgem Clássico
1 pitada de sal
1 ovo

MOUSSE

75 g de açúcar
75 ml de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico
125 g de chocolate meio amargo em pedaços
3 ovos
flor de sal
farofa de castanhas

FAROFA

castanhas caramelizadas
azeite
farinha moída

MODO DE PREPARO

MOUSSE

Em uma panela, adicione o Azeite Gallo Extra Virgem Clássico (o sabor original e conhecido de Gallo) e o chocolate. Leve ao fogo em banho-maria. O chocolate deve derreter sem que a água ferva. Retire do fogo e deixe esfriar.

Separe as claras das gemas e reserve. Passe as gemas pela peneira para retirar a membrana. Junte as gemas ao açúcar e bata com uma batedeira até que essa mistura esteja totalmente branca. Adicione o chocolate derretido a essa mistura e agregue até que fique homogêneo.

Bata as claras em neve até que fique totalmente firme em forma de nuvens. Adicione a clara à mistura de

chocolate e mexa lentamente para que a mousse fique totalmente aerada. Misture cuidadosamente.

Passa a mousse para um refratário ou taças individuais e reserve na geladeira por, no mínimo, uma hora. Após esse tempo, retire a mousse da geladeira e decore com flor de sal e fio de azeite a gosto.

MASSA SUCRÉE

Massa sucrée Coloque a farinha, a farinha de amêndoa, o cacau em pó, o açúcar em pó, o azeite, o sal em um processador de alimentos e pulse rapidamente para combinar. Junte a massa com o ovo.

Estenda a massa entre duas folhas de papel manteiga e leve à geladeira por 1 hora. Depois coloque na forminha e asse a 180 g por 20 minutos.

MONTAGEM

Pegue a massa da torta que já está assada e em temperatura ambiente, coloque o mousse já pronto dentro da torta e leve à geladeira para descansar por mais ou menos três horas.

Depois retire a torta da geladeira, raspe o chocolate em cima e você pode finalizar com a farofa e uma bola de sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13543-torta-mousse-de-chocolate-com-azeite.html>