

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM AZEITE

INGREDIENTES

MASSA SUCRÉE

Massa sucrée 240 g de farinha de trigo

30 g de farinha de amêndoas

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.

Separar 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.

Passe 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 sucréeColoque a farinha, a farinha de amêndoas, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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