

TORTA BANOFFEE PIE VERSÃO MOUSSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito nata aveia e mel

100 g de manteiga sem sal

MOUSSE:

Mousse: 500 g de doce de leite de excelente qualidade (quanto mais pastoso melhor)

1 caixinha de creme de leite gelado

COBERTURA:

Cobertura: 6-7 bananas nanica

suco de 1/2 limão

1 caixinha de chantilly pronto

canela a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Derreta a manteiga no micro-ondas.

Triture os biscoitos no processador e quando atingir consistência de farinha ainda pouco grossa, adicionar a manteiga sem parar de bater.

Quando atingir consistência de farofa úmida, forrar uma forma de fundo falso e levar ao freezer por aproximadamente 15 minutos.

Preaqueça o forno a 180° C.

MOUSSE:

Mousse: Bata na batedeira o doce de leite com o creme de leite até obter consistência aerada e uniforme, por aproximadamente 5 minutos.

Com a massa já fria, acrescente o mousse.

Cubra a forma com papel filme e leve à geladeira por 1 hora.

Após a 1 hora na geladeira, corte as bananas em rodela e disponha sobre o mousse.

Pincele delicadamente o suco do limão sobre as bananas para não escurecerem.

COBERTURA:

Cobertura: Batata o chantilly até atingir a consistência desejada.

Cubra as bananas com o chantilly e peneire canela por cima.

Deixe por mais 1 hora na geladeira antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14506-torta-banoffee-pie-versao-mousse.html>