TORTA MOUSSE DE LIMÃO COM MORANGO

INGREDIENTES

BASE:

Base:200 g de biscoito sem recheio (marca de sua preferência)

80 g de manteiga sem sal

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão:1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

suco de 5 limões

12 g de gelatina incolor

GELATINA DE MORANGO:

Gelatina de morango:1 caixa de gelatina de morango

12 g de gelatina incolor

morangos para decorar

MODO DE PREPARO

BASE:

Base:Triture o biscoito até virar uma farinha.

Em seguida, derreta a manteiga e misture com o biscoito.

Forre o fundo de uma forma (usei uma forma redonda de 21 cm) com essa mistura e leve para a geladeira por 15 minutos.

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão:Misture a gelatina incolor com 5 colheres (chá) de água morna, e reserve.

No liquidificador, coloque o leite condensado e o creme de leite e bata por 3 minutos.

Em seguida, acrescente aos poucos o suco de limão e continue batendo até a mistura ficar um pouco firme.

Em uma panela com o fogo bem baixo ou em banho-maria, coloque a gelatina incolor e mais 3 colheres (chá) da mousse de limão.

Deixe no fogo até derreter tudo.

Em seguida, bata a mousse novamente e acrescente, aos poucos, a gelatina incolor.

Coloque a mousse na forma e leve ao congelador por cerca de 30 minutos.

GELATINA DE MORANGO:

Gelatina de morango:Em uma panela, ferva 250 ml de água.

Desligue o fogo e acrescente a gelatina de morango e a gelatina incolor, misturando até dissolver tudo. Em seguida, acrescente mais 250 ml de água gelada e misture.

Deixe esfriar até ficar em temperatura ambiente.

Quando estiver frio, jogue por cima da mousse e leve ao congelador por mais 30 minutos.

Decore adicionando morangos por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14560-torta-mousse-de-limao-com-morango.html