

TORTA DE UVA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 copo americano de suco de uva concentrado (cerca de 200 ml)
- 1 pacote de gelatina sem sabor incolor
- 1 pacote de biscoito de maisena
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 150 g de geleia de uva
- Limão

MODO DE PREPARO

MASSA PARA FORRAR A FORMA:

Massa para forrar a forma: Em um liquidificador, bata o pacote do biscoito de maisena, retire e junte a manteiga e o açúcar. Amasse até formar uma massa que dê para forrar o fundo e as laterais de uma forma de torta com aro removível.

Em seguida, coloque para assar em forno preaquecido por 10 minutos, e reserve.

MOUSSE:

Mousse: Junte o leite condensado, o creme de leite e o suco de uva e bata no liquidificador.

Dissolva a gelatina sem sabor em um pouco de água quente e junte à mousse.

O ideal para dissolver a gelatina é colocar 4 colheres (sopa) de água em um recipiente, colocar a gelatina e levar ao micro-ondas por 20 segundos.

Despeje a mousse na forma com a massa do biscoito de maisena, e leve à geladeira por 1 hora.

Em seguida, coloque a geleia de uva em uma panela, dissolva um pouco de água e mexa.

Logo após, adicione uma colher (sopa) de suco de limão.

Adicione essa geleia derretida fria por cima da torta, principalmente em cima da mousse, deixando as laterais.

Leve novamente à geladeira e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16644-torta-de-uva.html>