

TORTA DE MARACUJÁ COM OREO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 2 pacotes de biscoito de chocolate ou
230 g de biscoito de chocolate com recheio branco ou
100 g de manteiga derretida

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa grande ou lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata de suco de maracujá concentrado (mesma medida de leite condensado)
1 pacote de gelatina sem sabor (retirar uma colher para a calda)
1 caixinha de chantili vegetal

CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 maracujá grande
1 colher de gelatina sem sabor em pó

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Em um processador ou liquidificador, bata os biscoitos (com recheio mesmo) até obter uma farinha grossa. Derreta a manteiga no micro-ondas por 30 segundos e misture com o biscoito triturado. Misture até obter uma mistura homogênea. É bom que a forma seja com fundo falso/removível, para desenformar mais fácil. Cubra a base e as bordas da forma com o biscoito e amasse bem com uma colher. Leve ao freezer por 30 minutos enquanto prepara o mouse.

RECHEIOS:

Recheios: Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá concentrado. À parte, dissolva a 1 pacote de gelatina incolor como descrito pelo fabricante (retire uma colher de sopa do pacote e use para a cobertura).

Em seguida, misture a gelatina com os outros ingredientes.

Junte a gelatina dissolvida e bata no liquidificador por, cerca de, 3 minutos.

Tire a forma do freezer e despeje o mouse.

Deixe no freezer por mais 30 minutos enquanto prepara o chantili.

Prepare o chantili vegetal conforme as instruções da caixinha.

O chantili vegetal é o que tem a consistência mais firme para esse tipo de torta.

Normalmente tem que deixar a caixa do chantili no freezer ou geladeira antes de bater.

Bata na batedeira até obter consistência firme, vire a forma e o chantili não deve cair, esse é o ponto.

Retire a forma do freezer e coloque o chantili batido por cima.

Volte ao freezer enquanto prepara a calda.

CALDA:

Calda: Coloque a polpa de um maracujá grande com meia xícara de açúcar em uma panela e deixe ferver mexendo sempre.

Deixe esfriar e coloque 1 colher de sopa de gelatina sem sabor dissolvida.

Despeje por cima do chantili e espalhe suavemente com uma espátula para não misturar no chantili.

Pode deixar na geladeira a partir dessa etapa e espere a gelatina endurecer para servir (umas 2 horas).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17286-torta-de-maracuja-com-oreo.html>