

BOLO MOUSSE COM TORTINHAS

INGREDIENTES

CREME DE CHANTILI:

Creme de chantili: 1 lata de creme de leite gelado e sem soro

200 g de leite condensado

200 g de creme vegetal para chantili bem gelado, industrializado

15 g de emulsificante em gel para sorvete

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de conhaque

100 g de leite em pó instantâneo

1 colher (sobre-mesa) de gelatina em pó sem sabor, hidratada em 20 ml de água fria e aquecida por 20 segundos no micro-ondas.

MOUSSE DE COCO:

Mousse de coco: 200 ml de leite integral

200 ml de leite de coco

200 g de creme de leite UHT (1 caixa)

1 colher (chá) de essência de baunilha

180 g de açúcar

12 g de gelatina incolor dissolvida em 50 ml de água fria

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

200 g de chantili (receita acima)

1 colher (sopa) de conhaque

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: 300 g de chocolate meio amargo

50 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 colher (chá) de essência de chocolate

200 g de creme de leite UHT

15 g de gelatina incolor sem sabor dissolvida em 50 ml de água

200 ml de chantili industrializado batido

MODO DE PREPARO

CREME DE CHANTILI:

Creme de chantili: Misture bem os ingredientes e bata em batedeira até obter um glace firme.

MOUSSE DE COCO:

Mousse de coco: Reserve o chantili e o conhaque.

Bata os ingredientes restantes em liquidificador e leve ao fogo até obter um creme bem cozido e firme.

Retire do fogo e leve para gelar em forma rasa.

Bata o creme de coco frio em batedeira com o batedor em formato de raquete até obter um creme fofo.

Finalize juntando aos poucos e delicadamente o chantili batido, o conhaque e reserve.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

Junte a manteiga, a essência de chocolate, o creme de leite e a gelatina.

Misture bem e reserve.

Finalize a mousse agregando o chantili delicadamente.

MONTAGEM:

Montagem: Utilizando um aro grande forrado com acetato e inicie a montagem colocando as fatias de bolo no fundo do prato.

Sobre o bolo, adicione a mousse de chocolate, a mousse de coco e uma pequena porção de chantili.

Leve para gelar por aproximadamente 4 horas, retire o aro e aplique a cobertura de chantili e decore com as tortinhas ao seu gosto.

Conserve em geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17640-bolo-mousse-com-tortinhas.html>