

TORTA MOUSSE CROCANTE DE FERRERO ROCHER

INGREDIENTES

BASE:

Base: 150 g de biscoito maltado ou outro da sua preferência sem recheio

50 g de avelãs tostadas e sem pele

80 g de manteiga sem sal

CREME:

Crema: 400 g de cream cheese

3/4 de xícara de açúcar refinado

200 g de creme de avelã

1 pitada de sal

1 folha de gelatina

1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco (ou nata)

18 bombons de avelã e mais para decorar

GANACHE:

Ganache: 200 g de chocolate amargo 70%

1/2 xícara de creme de leite fresco (ou de lata)

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Processe os biscoitos com as avelãs até obter uma farofa grossa.

Adicione a manteiga e processe novamente.

Arrume a massa em uma forma de 21 cm com fundo removível, formatando as bordas ao redor.

Leve à geladeira e reserve.

CREME:

Crema: Hidrate a folha de gelatina em água gelada.

Enquanto isso, junte em uma tigela o cream cheese, o açúcar, o creme de avelã e o sal.

Utilize uma batedeira de mão para obter um creme uniforme e reserve.

Escorra a água da gelatina e drene o excesso.

Combine a gelatina e uma concha do creme em uma panelinha e dissolva em fogo baixo (não deixe a mistura ferver).

Acrescente a mistura da gelatina no creme e bata mais um pouco.

Bata o creme de leite fresco em ponto de chantili e adicione à mistura em duas partes: primeiro, misture 1/3 do chantilly e depois incorpore os outros 2/3 delicadamente.

Despeje 1/3 do creme sobre a base de biscoitos e complete com bombons de avelã.

Cubra os bombons com o restante do creme, dando leves batidinhas para assentar a torta.

Leve ao congelador por 2 horas.

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate com o creme de leite fresco em banho-maria.

Desenforme a torta, posicione-a sobre um prato de servir e despeje a ganache por cima.

Decore com bombons de avelã e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18297-torta-mousse-crocante-de-ferrero-rocher.html>