

# TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE BELADRI

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:150 g (3/4 de xícara) de mistura para bolo de chocolate Beladri

1 ovo inteiro

40 ml de óleo (4 colheres de sopa)

60 ml de água (1/4 de xícara)

### MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:300 g de chocolate sem lactose

1 caixinha de creme de leite de soja

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (café) de gelatina em pó sem sabor

4 ovos

### COBERTURA:

Cobertura:50 g de chocolate sem lactose picado

2 colheres de creme de leite de soja

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Coloque em um recipiente a mistura para bolo de chocolate, o ovo e o óleo.

Bata na batedeira até homogeneizar.

Por último, acrescente a água e volte a bater na batedeira.

Coloque em uma assadeira redonda 25 cm untada com óleo e amido de milho e asse em temperatura de 160°C por aproximadamente 20 minutos.

### MOUSSE CHOCOLATE:

Mousse chocolate:Dissolva a gelatina em pó em 2 colheres de sopa de água morna e reserve.

Separe as claras das gemas e reserve.

Em uma panela de fundo grosso, coloque o creme de leite de soja, as 4 gemas, o chocolate em pó e o chocolate sem lactose picadinho.

Leve ao fogo, mexendo sempre para não queimar.

Quando o chocolate estiver completamente derretido e a mistura formar um creme liso, brilhante e homogêneo, desligue o fogo.

Junte a mistura de chocolate com a gelatina dissolvida na água morna.

Depois que o creme esfriar, bata as 4 claras em neve e misture delicadamente para a clara não perder volume até formar um creme leve e aerado.

Bata as 4 claras em neve bem firme e retire a mistura de chocolate da geladeira.

Junte a mistura de chocolate às gemas (e não o contrário), aos poucos e vá mexendo delicadamente até formar um creme leve e aerado.

#### COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o creme de leite de soja.

#### MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Disponha o bolo em um aro de aproximadamente 20 cm de diâmetro já no prato de servir.

Coloque o mousse e leve gelar por aproximadamente 4 horas.

Retire o aro passando uma faca úmida ao redor do aro, se necessário.

Coloque a cobertura espalhando com uma espátula.

Mantenha gelada até a hora de servir.

Pode ser congelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23735-torta-mousse-de-chocolate-beladri.html>