

TORTA MOUSSE DE KIWI

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
3 caixas de creme de leite
3 envelopes de gelatina sem sabor e gosto
200 g de biscoito maizena
150 g de margarina
3 kiwi
100 g de açúcar
100 ml de água

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito maizena no liquidificador, coloque em uma vasilha e misture com a margarina.

Em seguida, forre uma forma com o biscoito e deixe assar por 10 minutos.

No liquidificador, misture 2 latas de leite condensado e 3 de creme de leite.

Pegue 2 envelopes de gelatina sem sabor e incolor e siga as instruções para hidratar.

Em seguida, coloque no liquidificador e misture ao leite condensado e ao creme de leite.

Coloque a mistura do leite condensado, creme de leite e gelatina dentro da forma com a farinha de biscoitos já assada e leve ao congelador.

Em uma panela, faça uma calda com o kiwi, açúcar e a água.

Quando a calda estiver pronta, remova o kiwi, e na panela que estará o açúcar e a água, adicione um envelope de gelatina já hidratado.

Agora é só decorar com a fruta e colocar a calda por cima para dar o efeito espelhado (a calda deve estar fria).

Conserve na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23753-torta-mousse-de-kiwi.html>