

TORTA TRUFADA COM MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de bolacha tipo maisena

2 colheres de margarina

RECHEIO 1:

Recheio 1: 300 g de chocolate (usei meio amargo)

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de chocolate em pó 50%

RECHEIO 2:

Recheio 2: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 pote de iogurte integral

1 pacote de gelatina sem sabor

suco de 3 limões coados ou 1 pacote de suco de limão

MODO DE PREPARO

Primeiro triture a bolacha e misture a margarina.

Coloque em uma forma, de preferência com fundo falso, e asse por no máximo 10 minutos em forno a 180° C.

Depois de assada, reserve a massa e deixe esfriar.

Corte o chocolate em pequenos pedaços e derreta (eu usei micro-ondas).

Em seguida, misture o creme de leite sem soro e amornado, misture e adicione o chocolate 50%.

Recheie a massa já fria e deixe uns 10 minutos em geladeira para adicionar a outra parte.

A última parte é bater tudo no liquidificador; hidrate a gelatina antes de adicioná-la à mistura do liquidificador.

Coloque tudo por cima do chocolate, leve à geladeira em torno de 20 minutos (ela começa a ganhar consistência).

Por fim, coloque raspas de limão por cima e boa sobremesa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24153-torta-trufada-com-mousse-de-limao.html>