

SOBREMESA PAIXÃO DE ADOLESCENTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 350 g farinha de trigo

150 g de margarina

1 xícara de chocolate em pó

1 ovo

1/2 xícara (chá) de açúcar

água (6 colheres se necessário)

GANACHE:

Ganache:400 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

MOUSSE:

Mousse:1 copo (200 ml) de suco concentrado de maracujá (suco de caixinha)

1 caixa de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

1/2 xícara de água quente

GELATINA DE MARACUJÁ:

Gelatina de maracujá:1 polpa de maracujá grande com sementes

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes até que a massa fique firme, homogênea e desgrudando das mãos.

Espalhe no fundo e lateral de uma forma com fundo removível e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, de 25 a 30 minutos.

GANACHE:

Ganache:Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas por 2 minutos e 30 segundos e misture. Despeje a ganache na massa já assada e leve ao refrigerador para firmar.

MOUSSE:

Mousse:Só prepare o mousse quando tiver certeza que a ganache está firme.

Bata todos os ingredientes juntos no liquidificador.

Espalhe o mousse sobre a ganache e leve ao refrigerador pra firmar.

GELATINA:

Gelatina:Misture a polpa do maracujá com o açúcar e a água e leve ao fogo para ferver até borbulhar e derreter bem todo o açúcar.

Acrescente a gelatina com o fogo já desligado e mexa bem até hidratar.

Espalhe a gelatina de maracujá sobre o mousse e leve de volta ao refrigerador até firmar.

Desenforme a torta e sirva gelada.

Mantenha no refrigerador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24258-sobremesa-paixao-de-adolescente.html>