

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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