

TORTA MOUSSE TRICOLOR DE PASSATEMPO

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito passatempo sem recheio

130 g de manteiga sem sal

2 barras de chocolate meio amargo (270 g)

2 barras de chocolate ao leite (270 g)

2 barras de chocolate branco (270 g)

450 ml de creme de leite

morangos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos no liquidificador até formar uma farinha fina. Leve a uma vasilha e misture com a manteiga até que forme uma massa.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 10 a 15 minutos ou até que a massa esteja dourada.

Retire do forno e deixe esfriar.

Coloque a massa numa forma de 20 cm de diâmetro (com fundo removível) e espalhe até que todo o fundo e as laterais estejam forrados.

RECHEIO:

Recheio:Coloque o chocolate meio amargo em banho-maria até que derreta.

Desligue o fogo e junte 150 ml de creme de leite.

Leve à geladeira por 2 h ou ao freezer por 40 minutos e reserve.

Repita o processo com o chocolate ao leite e o chocolate branco.

Retire os chocolates meio amargo da refrigeração e bata com auxílio de um fouet ou batedeira até que fique com consistência de mousse e reserve.

Repita esse passo para o chocolate ao leite e branco.

Com a massa já fria, forre o fundo com o creme de chocolate meio amargo e espalhe bem.

Em cima, coloque o creme de chocolate ao leite e espalhe.

Por fim, coloque o creme de chocolate branco e espalhe.

Para decorar, coloque morangos a gosto e leve para a geladeira por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24705-torta-mousse-tricolor-de-passatempo.html>