TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

INGREDIENTES

Massa chocolate

1 mistura para bolo sabor chocomousse

3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

1 xícara (chá) de leite

Mousse maracujá

1 garrafa (500 ml) de polpa de maracujá

2 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 gelatina incolor

Cobertura de chocolate

1 tablete de chocolate meio amargo (100 g)

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Mousse de maracujá

Prepare a gelatina incolor conforme as instruções da embalagem e adicione no liquidicador junto com os demais ingredientes

Cobertura de chocolate

Montagem

Em uma forma de fundo removível, coloque uma camada do bolo, por cima adicione a metade da mousse de maracujá, outra camada do bolo e a restante da mousse

Leve à geladeira por 3 horas

Cubra com a cobertura de chocolate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2494-torta-mousse-de-maracuja-e-chocolate.html