

BOLO MOUSSE COM TORTINHAS DA ABIMAPI

INGREDIENTES

CREME DE CHANTILLY:

Creme de chantilly:1 lata de creme de leite gelado e sem soro
200 g de leite condensado
200 g de creme vegetal para chantilly bem gelado, industrializado
15 g de emulsificante em gel para sorvete
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (chá) de conhaque
100 g de leite em pó instantâneo
1 colher (sobremesa) de gelatina em pó sem sabor (hidratada em 20 ml de água fria e aquecida por 20 segundos no micro-ondas)

MOUSSE DE COCO:

Mousse de coco:200 ml de leite integral
200 ml de leite de coco
200 g de creme de leite UHT (1 caixa)
1 colher (chá) de essência de baunilha
180 gramas de açúcar
12 gramas de gelatina incolor dissolvida em 50 ml de água fria
4 colheres das de sopa de farinha de trigo
200 gramas de chantilly (receita acima)
1 colher das de sopa de conhaque

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:300 gramas de chocolate meio amargo
50 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 colher das de chá de essência de chocolate
200 gramas de creme de leite UHT
15 g de gelatina incolor sem sabor dissolvida em 50 ml de água
200 ml de chantilly industrializado batido

MODO DE PREPARO

CREME DE CHANTILLY:

Creme de chantilly:Misture bem os ingredientes e bata em batedeira até obter um glacê firme.

MOUSSE DE COCO:

Mousse de coco:Reserve o chantilly e o conhaque.

Bata os ingredientes restantes em liquidificador e leve ao fogo até obter um creme bem cozido e firme.

Retire do fogo e leve para gelar em forma rasa.

Bata o creme de coco frio em batedeira com o batedor em formato de raquete até obter um creme fofo.

Finalize juntando aos poucos, delicadamente acrescente o chantilly batido, o conhaque e reserve.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

Junta a manteiga, a essência de chocolate, o creme de leite e a gelatina misture bem e reserve.

Finalize a mousse agregando o chantilly delicadamente.

MONTAGEM:

Montagem:Utilizando um aro grande forrado com acetato, inicie a montagem colocando as fatias de bolo no fundo do prato.

Sobre o bolo, a mousse de chocolate, a mousse de coco e uma pequena porção de chantilly.

Leve para gelar por aproximadamente 4 horas, retire o aro, aplique a cobertura de chantilly e decore com as tortinhas ao seu gosto.

Conserve em geladeira.

Tempo de preparo é de 2 horas mais 4 a 6 horas de geladeira.

O bolo ficará mais firme e uniforme se você deixar por mais tempo na geladeira para depois retirar o aro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26551-bolo-mousse-com-tortinhas-da-abimapi.html>