

TORTA MOUSSE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

PARA A BASE:

Para a base: 200 g de biscoito maria ou maizena

90 g de manteiga

PARA A MOUSSE:

Para a mousse: 500 g de doce de leite pastoso

1 pote de creme de leite 35% (bate chantilly, 300 g) não usar creme vegetal

120 g de açúcar ou 60 g de açúcar mais 60 g de açúcar mascavo

3 ovos com as gemas e as claras separadas

225 ml de leite

15 g de gelatina em pó sem sabor

1 pitada de sal

100 g de castanha de caju xerém

MODO DE PREPARO

Triturar os biscoitos e amolecer a manteiga no micro-ondas.

Misturar bem e espalhar no fundo de uma forma de 28 cm com o aro removível.

Levar ao congelador por 30 minutos.

Numa panela, colocar 3/4 do leite e acrescentar o doce de leite.

Em fogo bem baixo, mexer até dissolver completamente.

Apagar o fogo e deixar esfriar.

Bater as claras em neve com uma pitada de sal, até formar picos.

Num bowl, colocar as gemas e o açúcar, bater manualmente até obter uma mistura espumosa e esbranquiçada.

Aos poucos, acrescentar as gemas batidas ao leite com doce de leite.

Misturar bem.

Acender o fogo bem baixo e mexer por 3 minutos.

Apagar o fogo e acrescentar a gelatina pré dissolvida no restante do leite mexendo bem, deixar esfriar.

Bater o creme de leite, até dobrar de tamanho com auxílio de um batedor elétrico e acrescenta-lo a massa.

Com auxílio de uma espátula, misturar até obter uma massa homogênea.

Acrescentar as claras em neve cuidadosamente com uma espátula e com movimentos de baixo para cima, até

estar perfeitamente integrada.

Despejar a mistura dentro da forma e alisar bem.

Levar ao congelador ou freezer por 4 horas.

Antes de servir espalhe as castanhas sobre a torta.

Passar um pano umedecido em água quente ao redor do aro e removê-lo cuidadosamente.

Se preferir, aguarde alguns minutos para que a torta fique mais macia e facilite o corte.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27751-torta-mousse-de-doce-de-leite.html>