

TORTA DESCONSTRUIDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 latas de creme de leite (200 g)
- 3 maracujás
- 1/2 copo de água
- 1 pacote de biscoito maisena
- 300 g de chocolate meio amargo ralado
- 2 colheres rasas de licor de chocolate ou amarula
- 2 colheres de leite

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito de maisena, adicione o leite e coloque no fundo do recipiente.

Em um recipiente a parte, derreta 200 g de chocolate em banho maria ou no micro-ondas.

Adicione ao chocolate derretido, as demais 100 g de chocolate restante, afim de se obter o "choque térmico".

O chocolate sólido irá derreter devido a temperatura do chocolate derretido.

Com o chocolate todo derretido acrescente o creme de leite, mexendo até obter uma mistura homogênea.

Por último acrescente o licor e misture.

Despeje esta mistura em cima do biscoito triturado, e leve ao freezer.

Bata no liquidificador os 3 maracujás com 1/2 de copo de água.

Peneire e reserve o suco de maracujá sem açúcar.

Bata no liquidificador o creme de leite e o leite condensado , e aos poucos vá adicionando o suco de maracujá.

Para montagem, certifique-se que o creme de chocolate esteja em consistência mais sólida, para evitar que se mesclém.

Despeje o mousse de maracujá por cima.

Conserve na geladeira.

Sirva gelado.

Caso queria um sabor mais concentrado, adicione mais maracujás ou retire para sabores mais suaves.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29836-torta-desconstruida-de-maracuja.html>