

TORTA DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maisena
- 2 caixinhas de creme de leite
- 6 colheres de sopa de margarina
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 maracujás (fruta)
- 1 caixinha de gelatina sabor maracujá
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 150 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha no liquidificador ou triturador até virar uma farinha.

Coloque em um recipiente a bolacha triturada, 6 colheres de sopa de creme de leite e 6 colheres de sopa de margarina (pode ser aquecida no micro-ondas), misturar até que fique consistente.

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: Coloque em um recipiente a gelatina de maracujá, aqueça 150 ml de água e dissolva a gelatina.

Ao invés de colocar a água fria, bata no liquidificador o maracujá e coe para ficar o suco.

Acrescente na gelatina de maracujá.

Coloque no liquidificador 1 caixinha de leite condensado, a gelatina de maracujá e 1 caixinha de creme de leite e bata por uns 5 minutos.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: Derrete em banho-maria a barra de chocolate meio amargo e, quando estiver derretida, apague o fogo e acrescente 1 caixinha de creme de leite, mexa até misturar tudo.

MONTAGEM:

Montagem: Monte em uma forma com fundo removível a massa da torta.

Após montada a massa coloque na geladeira enquanto você faz a mousse.

Retire a massa da geladeira e coloque a mousse por cima da massa.

Coloque novamente na geladeira e deixe gelar por 1 hora.

Quando estiver firminho coloque a ganache e leve novamente à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29871-torta-de-maracuja-com-chocolate.html>