

TORTA DE MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado (395 g)

1 lata de creme de leite (300 g)

1 suco tang de morango

COBERTURA:

Cobertura: 1 gelatina sabor morango

300 ml de água

BASE:

Base: 2 pacotes de bolacha tortinhas sabor morango

1 vidro de leite de coco ou 1 copo de leite de vaca

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco tang até ter uma consistência firme, reserve.

GELATINA:

Gelatina: Ferva 150 ml de água, misture a gelatina e adicione os outros 150 ml de água gelada, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário com lado removível (pode ser redonda ou quadrada) forre o fundo com bolachas tortinhas, colocando pedacinhos quebrados onde sobrar espaços.

Após forrar jogue o leite de coco ou o leite de vaca sobre elas, isso fará com que amoleçam um pouco.

Forre as laterais com bolachas tortinhas.

Espalhe bem no refratário já montado a mousse, fazendo uma leve vala na parte de cima onde será colocada a gelatina.

Coloque a gelatina por cima da mousse com uma colher até preencher a vala feita.

Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas ou se deixar de um dia para o outro fica bem mais firme a mousse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30257-torta-de-mousse-de-morango.html>