

TORTA DE MORANGO COM MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maizena
- 150 g de manteiga sem sal derretida
- 500 g de morangos
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 2 gemas
- 2 claras
- 3 colheres de açúcar
- 1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha no liquidificador até obter uma farinha.

Em uma tigela misture a bolacha triturada e a manteiga derretida, até obter uma farofa úmida. Forre o fundo e as laterais de uma forma com aro removível e leve para assar por cerca de 25 minutos ou até dourar.

Bata no liquidificador as duas gemas, o leite condensado, o leite e o amido de milho, até misturar bem. Despeje essa mistura numa panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar, deixe esfriar.

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar para obter um merengue.

Acrescente o chocolate derretido com o creme de leite e bata novamente para obter a mousse de chocolate homogênea.

Lave os morangos e corte-os em pedaços.

Forre o fundo da massa com os morangos picados, acrescente o creme branco e, por último, a mousse de chocolate.

Antes de colocar a mousse de chocolate verifique a consistência do creme, caso esteja muito mole, leve à geladeira até adquirir consistência e então coloque a mousse.

Decore com morangos do modo que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30314-torta-de-morango-com-mousse-de-chocolate.html>