MOUSSE DOS DEUSES

INGREDIENTES

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 medida (lata) de maguary maracujá

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Ganache de chocolate meio amargo:1 barra de chocolate 70% cacau

1 lata de creme de leite

2 caixinhas de bombons gelados da marca kibon - eskibon

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Bata tudo no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Em seguida coloque em um saco de confeiteiro e leve ao refrigerador por 1 hora.

GANACHE:

Ganache:Em banho-maria, derreta o chocolate mexendo ocasionalmente, sempre cuide para não entrar vapor ou água.

Assim que derreter completamente retire do banho-maria e acrescente o creme de leite, mexa até obter uma mistura homogênea.

Faça o mesmo procedimento da mousse e leve para gelar.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue o saco da ganache e faça um furo na ponta.

Após faça a cobertura das laterais e fundo do refratário em ordem aleatória.

Em seguida faça isso com a mousse, vá colocando aos poucos uma camada de mousse, coloque alguns bombons gelados e mais um pouco de ganache.

Vá intercalando os três ingredientes e, por último coloque alguns bombons para decorar.

Lembre que todos os ingredientes devem estar gelados na hora da montagem e logo após de pronto coloque na geladeira até a hora de servir, assim o bombons vão estar intactos e na hora de saborear você ficará surpreso com a mistura dos sabores.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31299-mousse-dos-deuses.html