

# TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE DIFERENTE

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 5 ovos

500 g de margarina Qualy

1 xícara rasa de açúcar

1/2 litro de leite

1 xícara de cacau em pó

5 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento para bolo

1 colher de chá de bicarbonato de sódio misturado ao cacau em pó (opcional)

### MOUSSE:

Mousse: 1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 barra de chocolate ao leite de preferência semi-derretido para facilitar

50 ml de leite líquido

### COBERTURA:

Cobertura: Fica a critério, eu gosto de usar cobertura pronta da Moça.

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Bata os ovos, a margarina e o açúcar, bata bastante para evitar que fique com o cheiro do ovo, se preferir, peneire a gema.

Acrescente a farinha de trigo e, aos poucos, acrescente o leite, bata bastante.

Acrescente agora o cacau em pó com o bicarbonato de sódio misturado, bata mais um pouco, se necessário acrescente mais um pouco do leite para a massa não ficar muito pesada, mas com cuidado para não colocar demais, verifique a textura da massa.

Acrescente o fermento e bata apenas até se misturar a massa.

Ponha para assar em forno preaquecido a 180°C.

### MOUSSE:

Mousse: Bata todos os ingredientes no liquidificador, tá a importância do chocolate estar semi derretido, para não ficar pedaços.

### MONTAGEM:

Montagem: Após o bolo assado e frio, sem desenformar, com um talher de cabo plástico faça furos por todo o bolo, sem bater o cabo com força no fundo da forma.

Despeje o creme da mousse no bolo, a intenção é deixar o bolo bem molhado.

Leve à geladeira por cerca de 40 minutos para gelar bem, depois desenforme e sirva, quanto mais gelado, melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31671-torta-mousse-de-chocolate-diferente.html>