

TORTA MOUSSE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha maisena triturados

200g de manteiga derretida

2 potes de cream cheese

1 caixa de creme de leite

2 latas de pêsego em calda

1 1/2 envelopes de gelatina sem sabor

1 caixa de chantilly

MODO DE PREPARO

Misture a bolacha triturada com a manteiga até formar uma farofa.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível com a farofa e leve ao forno preaquecido (180°C) por 15 minutos e reserve.

Em um liquidificador bata os pêsegos com metade da calda, o cream cheese e o creme de leite até ficar homogêneo. O cream chesse tem sódio, portanto é necessário experimentar o musse e verificar a necessidade de açúcar, pode usar mais calda e pêsegos para controlar.

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem e adicione ao liquidificador e bata novamente.

Corte metade dos pêsegos da outra lata em cubos e cubra a base já fria, com cuidado, adicione o musse sobre a base.

Leve a geladeira até o musse adquirir consistência.

Bata o chantili conforme instruções da embalagem e coloque sobre o musse e decore com os pêsegos restantes.

Leve a geladeira por mais 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32501-torta-mousse-de-pessego.html>