TORTA DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE E NEGRESCO

INGREDIENTES

FUNDO:

Fundo:2 pacotes de biscoito negresco eclipse (com recheio negro)

1 margarina

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá:1 lata de leite condensado

1caixas de creme de leite

A mesma medida da lata de suco de maracuja

1 pacote de gelatina incolor

CALDA:

Calda:2 caixas de creme de leite

2 barras de chocolate de 180g podendo ser ao leite ou amargo.

MODO DE PREPARO

Eu fiz em um pirex redondo de vidro, mas pode ser feita em uma forma removível de 22cm de diâmetro.

Soque os biscoitos fechados ainda dentro do pacote com um socador

Abra os pacotes e os coloque no liquidificador para virar farelos.

Jogue o farelo do biscoito em uma vasilha

Derreta a margarina no micro-ondas por 30 segundos e jogue no farelo.

Misture o farelo com a margarina ate virar uma massa e coloque no pirex uniformemente.

Asse por 5 minutos no forno em 250 graus com forno preaquecido.

Reserve

Misture o leite condensado, a gelatina incolor já hidratada, o creme de leite e o suco de maracujá.

Bata no liquidificador em potencia alta por dois minutos.

Despeje em cima da massa de negresco no pirex

Coloque no freezer

Em outra vasilha, pique as barras de chocolate e coloque no microondas por 3 minutos e meio no microondas em potencia alta

Misture com as duas caixas de creme de leite

Retire o mousse com negresco do freezer e despeje a cobertura de chocolate

Pique pedacinhos de chocolate e jogue em cima.

Deixe gelar por 3 horas na geladeira.

Vai focar uma torta de tres andares, biscoito de negresco, mousse de maracujá e chocolate em cima. Fica uma delicia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32900-torta-de-maracuja-com-chocolate-e-negresco.html