

# TORTA GELADA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

8 maracujás (aproximadamente)  
1 lata de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1 embalagem de gelatina de maracujá  
1/2 embalagem de biscoito maisena  
1/2 embalagem de manteiga sem sal (aproximadamente)  
6 colheres de açúcar  
forma de fundo removível

## MODO DE PREPARO

### BASE:

Base: Triture os biscoitos no liquidificador até formar uma farofa fina.  
Com as mãos, misture o biscoito triturado com a manteiga.  
Continue amassando até obter uma massa uniforme.  
Forre (amassando com os dedos) o fundo da forma com a massa que terminou de preparar.  
Reserve.

### MEIO:

Meio: Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, a gelatina e 200 ml do suco de maracujá, antes preparado.  
Bater aproximadamente 5 minutos (para ficar bem grosso).  
Despeje a mistura do liquidificador na forma (que está com a base).  
Leve à geladeira até endurecer um pouco.

### GELEIA:

Geleia: Em uma panela no fogo misture (até engrossar) 200 ml de suco de maracujá (já preparado) com o açúcar. Retire a forma da geladeira. Espalhe a geleia por cima.  
Coloque alguns caroços de maracujá em cima da torta.  
Conserve na geladeira.