

TORTA DE LIMÃO MARAVILHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito maisena triturado
120 g de manteiga à temperatura ambiente
1 colher de sopa de raspas de limão

GANACHE:

Ganache: 200 g de chocolate branco
1/2 lata de creme de leite sem o soro
suco de um a dois limões médios
raspas de limão

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
1/2 xícara de creme de leite com o soro
suco de 1 limão pequeno
1 colher de sopa de gelatina sem sabor incolor

DECORAÇÃO:

Decoração: suspiros

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes até o calor das mãos passar para a massa; que vira uma farofa úmida. Abrir em uma forma de fundo removível, fazendo furinhos na massa com auxílio de um garfo. Levar para assar em forno médio por 10 a 20 minutos ou até que a massa fique levemente dourada. Reserve.

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas. Acrescente o suco de limão e reserve.

MOUSSE:

Mousse: Misturar todos os ingredientes até ficar denso. Adicionar a gelatina dissolvida conforme instrução da embalagem, em banho-maria e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar sobre a massa a ganache e por cima a mousse.

Levar para gelar por 6 horas.

Retire do congelador 20 minutos antes de servir.

Decore com suspiros ou raspas de chocolate branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35307-torta-de-limao-maravilha.html>