

TORTA COM CHOCOTONE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: Chocotone

CREME:

Creme: 1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de açúcar

1/2 xícara de nescau

1 colher de sopa de margarina

MOUSSE:

Mousse: 3 ovos

200 g de chocolate meio amargo derretido

2 colheres de açúcar

1 lata ou 1 e 1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Bate as gemas até dobrarem de tamanho, junte o açúcar e continue batendo. Derreta o chocolate e junte a gemada e o creme de leite mexendo sempre. Por fim bata as claras super bem batidas e misture ao restante e bata mais uns 5 minutos na velocidade mínima.

CREME:

Creme: Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando mexendo sempre até ficar com cara de calda pra sorvete. Reserve até que esteja em temperatura ambiente.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o chocotone em fatias da largura de um dedo mais ou menos, ou vá tirando pedaços pequenos pra fazer o fundo da torta.

Coloque o creme (não esfrie na geladeira pra não endurecer, deixe esfriar naturalmente) e por cima a mousse.

Leve à geladeira até a mousse ficar consistente (2 a 3 horas)

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35634-torta-com-chocotone.html>