

TORTA DE MORANGO E LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 2 pacotes de negresco

100 g de manteiga derretida

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão: 200 ml de mistura para chantilly batida

1 caixinha de creme de leite

raspas e suco de 4 limões sicilianos

5 g de gelatina incolor sem sabor

1 colher (sopa) de geleia de gengibre

BRIGADEIRO DE MORANGO:

Brigadeiro de morango: 150 g de chocolate branco

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de morangos picados

25 g de manteiga sem sal

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 150 g de chocolate amargo

150 g chocolate meio amargo

150 g de chocolate ao leite

1 caixinha de creme de leite

GELATINA DE MORANGO:

Gelatina de morango: 1 envelope de gelatina de morango

100 ml de água fervente

100 ml de cachaça gelada

OUTROS:

Outros: 1 caixinha de morangos picados

suspiro picado a gosto

MODO DE PREPARO

BASE:

Base:Retire o recheio dos biscoitos e triture-os bem.

Misture o negresco com a manteiga até formar uma "farofinha" e unte uma forma de fundo removível com a mistura.

Leve ao forno preaquecido a 220°C por 15 minutos e reserve.

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão:Hidrate a gelatina e leve ao micro-ondas conforme as instruções da embalagem.

Misture o chantilly já batido em ponto firme com as raspas e o suco do limão siciliano, a geleia de gengibre e a gelatina.

Leve à geladeira por 1 hora.

BRIGADEIRO DE MORANGO:

Brigadeiro de morango:Misture todos os ingredientes, com exceção do chocolate branco, e leve ao fogo até levantar fervura.

Quando começar a ferver, acrescente o chocolate branco e mexa até que ele derreta por completo.

Desligue o fogo e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Derreta os chocolates no micro-ondas e misture com o creme de leite.

Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

GELATINA DE MORANGO:

Gelatina de morango:Dissolva a gelatina na água fervente, acrescente em seguida a cachaça e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque por cima da base de biscoitos a metade da mousse, um pouco de morangos picados, o suspiro, o brigadeiro de morango, mais suspiro, o creme de chocolate, mais suspiros, a outra metade da mousse e o restante dos morangos picados.

Acrescente por cima a gelatina de morango e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36088-torta-de-morango-e-limao-siciliano.html>