

# TORTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos (clara e gema separados)  
120 ml ou 1/2 xícara de chá de açúcar  
240 ml ou 1 xícara de chá de farinha de trigo  
120 ml ou 1/2 xícara de chá de leite  
1 colher de sopa de margarina sem sal  
120 ml ou 1/2 de chá de chocolate em pó  
1 pitada de bicarbonato de sódio  
1 colher de sobremesa de fermento em pó

### CALDA:

Calda: 120 ml ou 1/2 xícara de chá de leite  
1 colher de chocolate em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
2 colheres de sopa de margarina sem sal  
120 ml ou 1/2 xícara de chá de chocolate em pó  
1 lata de creme de leite gelado sem soro  
60 ml ou 1/4 xícara de chá de água  
1 colher de sopa de gelatina incolor sem sabor  
240 ml ou 1 xícara de chá de chantilly batido em ponto firme

### COBERTURA:

Cobertura: 4 colheres de sopa de chocolate em pó  
1 caixinha de creme de leite com soro

### DECORAÇÃO:

Decoração: Cerejas ou morangos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Forre uma forma redonda de fundo removível com papel manteiga e passe manteiga em toda a forma e reserve.

Acenda o forno em 225°C para ir preaquecendo.

Coloque as claras na vasilha da batedeira, e bata até ficar em ponto de neve e reserve.

Em outro recipiente adicione as gemas e o açúcar e bata na batedeira até ficar clarinho.

Aqueça o leite e coloque a manteiga para que ela derreta. Em seguida vá acrescentado leite, chocolate e a farinha.

Acrescente o bicarbonato. Desligue a batedeira e acrescente as claras em neve depois o fermento em pó e mexa com o fouet, delicadamente.

Despeje a massa pronta na forma que foi forrada com manteiga. E leve para assar por aproximadamente 25 minutos. Teste com o palito, se o palito ainda sair sujo, deixe mais tempo no forno. Quando estiver pronto desenforme o bolo ainda quente, retire o papel manteiga e deixe esfriar.

### RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo o leite condensado, chocolate e a margarina.

Misture durante todo o tempo do cozimento, sem parar, até engrossar e deixe esfriar um pouco.

Incorpore o creme de leite com brigadeiro e bata na batedeira até misturar tudo e reserve.

A seguir dissolva a gelatina com a água (conforme instruções do fabricante).

Junte a gelatina ao creme e continue batendo na batedeira até misturar tudo.

Desligue a batedeira e misture o chantilly delicadamente.

### CALDA :

Calda : Em um recipiente misture os ingredientes.

### COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo os dois ingredientes até ferver bastante.

Depois deixe esfriar fora da geladeira e reserve.

### MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Com o bolo já frio, coloque novamente na forma de fundo falso e molhe com a calda.

Coloque o recheio e leve para gelar por aproximadamente 5 horas.

Coloque a cobertura já fria em cima da torta gelada e leve para gelar mais um pouco.

Finalize com morangos ou cerejas, desenforme a torta e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37467-torta-de-mousse-de-chocolate.html>