TORTA MOUSSE FÁCIL

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito recheado sabor chocolate

4 colheres (sopa) de margarina

200 g de chocolate branco

2 pacotes de gelatina sem sabor

1/4 de xícara (chá) de água

2 latas de creme de leite

1/2 xícara (chá) de calda de pêssego

1 xícara (chá) de calda de pêssego em calda picado

raspas de chocolate branco e fatias de pêssego pra decorar

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito no liquidificador e transfira para uma vasilha.

Junte a margarina derretida e misture bem.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível.

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas.

Hidrate a gelatina na água e deixe de molho por 5 minutos.

Leve ao forno baixo até dissolver sem deixar ferver.

No liquidificador, coloque a gelatina, o chocolate, o creme de leite e a calda.

Bata até ficar homogêneo.

Misture o pêssego com uma colher e despeje sobre a massa.

Leve até a geladeira por 4 horas antes de servir.

Decore com raspas de chocolate branco e fatias de pêssego.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37576-torta-mousse-facil.html