

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 fogo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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