

# TORTA DE LIMÃO E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara e 1/2 de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de açúcar  
3 colheres de sopa de manteiga  
1 gema

### MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão: 1 lata de leite condensado  
1/2 lata de suco de limão coado  
1 caixinha de creme de leite 200 g  
1/2 pacotinho de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 3 colheres de sopa de água fria e levada ao micro-ondas por 15 segundos

### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 300 g de chocolate ao leite ou meio amargo  
1 caixinha de creme de leite 200 g  
1 colher de sopa de rum

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Sobre a massa assada e fria colocar a mousse e a ganache tomando o cuidado para não misturar.  
Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38301-torta-de-limao-e-chocolate.html>