

TORTA DE CHOCOLATE E MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CREME DE MARACUJÁ:

Creme de maracujá: 1 lata de leite condensado

1 xícara de suco concentrado de maracujá

2 colheres (sopa) de amido de milho dissolvido em meia xícara de leite

CHANTILLY:

Chantilly: 1 caixinha de creme de leite para chantilly

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de polpa de maracujá com sementes

1 xícara de açúcar

1 colher (sobremesa) de amido de milho dissolvido em meia xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela levar ao fogo os ingredientes do creme. Mexer até ferver e engrossar deixar esfriar. Bater o creme para chantilly conforme instrução da embalagem e reservar.

Levar ao fogo médio numa panela os ingredientes da cobertura. Mexendo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Colocar no fundo de um refratário o bolo, despejar o creme de maracujá morno.

Esperar esfriar o creme de maracujá, cobrir com o chantilly e colocar a cobertura de maracujá.

Levar à geladeira, por aproximadamente 2 h.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38394-torta-de-chocolate-e-mousse-de-maracuja.html>