

TORTA MOUSSE DE LIMÃO INCRÍVEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 pacote de bolacha maizena
1/2 pacote de bolacha passatempo sem recheio
2 colheres de sopa de manteiga

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
1 copo de suco de limão

RECHEIO:

Recheio: 1 caixinha de chantilly amélia
1 pacote de suspiros

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador coloque as bolachas e bata até que vire uma farofa.
Em um recipiente misture com a manteiga até que fique homogêneo.
Espalhe por toda uma forma de vidro (inclusive nas laterais) de sua preferência e leve ao forno por 5 minutos.

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e vá acrescentando o suco de limão aos poucos.
Deixar bater por 5 minutos sem parar.

RECHEIO:

Recheio: Prepare o chantilly conforme orientações da embalagem.
Separe um pouco mais da metade dos suspiros e corte-os em 4 pedaços.
A outra parte, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Com a massa fria, despejar a mousse.

Por cima da mousse espalhar os suspiros em pedaços, após a camada de chantilly.

Para cobertura colocar os suspiros inteiros e raspas de limão.

Colocar para gelar e servir bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38655-torta-mousse-de-limao-incrivel.html>