

TORTA DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena
4 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de leite
6 maracujás grandes
300 g de chocolate meio amargo
50 g de chocolate branco
1 lata de leite condensado
2 latas de creme de leite com o soró
1 clara batida em neve
1/2 xícara (chá) de água
3 colheres (sopa) de açúcar
1 embalagem de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Em um processador triture o biscoito maisena.

Misture em um recipiente o biscoito, a manteiga e o leite.

Amasse bem ate que vire uma massa levemente úmida.

Coloque sobre uma forma redonda de aro removível a massa no fundo e laterais e dê alguns furos.

Asse em forno preaquecido a 180°C graus ate dourar.

Enquanto isso bata no liquidificador 4 dos 6 maracujás e faça um suco com ele (se necessário acrescente um pouco de água).

Coe e reserve.

Em um recipiente derreta o chocolate branco em micro-ondas ou banho-maria e junte a 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite e o suco do maracujá no liquidificador.

Hidrate 75% da gelatina e acrescente-a junto aos demais ingredientes.

Liquidifique tudo e passe a mistura para um recipiente com as claras em neve.

Misture bem e acrescente a massa, que já deve estar assada e fria.

Leve à geladeira por 2 horas.

Derreta 200 g de chocolate meio amargo e acrescente o creme de leite (mais dessa vez sem o soro) e misture.

Hidrate o restante da gelatina e coloque sobre a mistura.

Misture mais um pouco e reserve.

Retire a torta da geladeira e jogue-o por cima do mousse de maracujá .

Volte a geladeira e conte mais 2 horas .

Misture em uma panela o restante do maracujá com o açúcar e a água e leve em fogo alto de 2 a 3 minutos e reserve.

Passado as 2 horas retire novamente a torta da geladeira e acrescente algumas colheres da geleia do maracujá e nas partes sem, o restante do chocolate meio amargo granulado.

Decorre o meio com 2 ou 3 pedaços do chocolate de sua preferencia e 1 folha de hortelã e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42076-torta-de-maracuja-e-chocolate.html>