

TORTA DE MANGA COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote de waffer (ou 2 caixas de bis) fatiado finamente com uma faca

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de Maracujá: 600g de Leite condensado (1 1/2 lata)

2 caixas de creme de leite (400g)

200 ml de polpa de maracujá (cerca de 4 maracujás grandes)

1 gelatina sem sabor

COBERTURA:

Cobertura: 2 a 4 mangas maduras e firmes, cortadas em pequenos cubos (a depender do tamanho das mangas- se pequenas, 4, se grandes, 2)

► 1/2 xícara de açúcar cristal

► Gotas de limão

MODO DE PREPARO

Forre uma forma de aro removível de 24 cm de diâmetro com o waffer picado;

Hidrate a gelatina sem sabor, conforme as instruções da embalagem, depois derreta-a.

Retire a polpa do maracujá e bata-a no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite, adicione a gelatina derretida com o liquidificador ligado.

Espere gelar um pouco a mousse antes de despejá-la sobre a base de waffer.

Enquanto isso, coloque os cubos de manga numa panela, espremendo o caroço para aproveitar o suco da manga, juntando o açúcar e algumas gotas de limão. Deixe cozinhar por alguns minutos. Desligue, espere esfriar.

Despeje a mousse de maracujá sobre a base de waffer e quando tiver firme, passada cerca de 90 minutos aproximadamente, cubra a mousse de maracujá com o doce de manga. Retorne à geladeira para gelar.

Transcorridas 3 horas, pode desenformar a torta, passando uma faca nas laterais da fôrma e levantando o fundo falso. Decore com folhas de hortelã.

No lugar do creme de leite pode ser usado iogurte natural.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42352-torta-de-manga-com-maracuja.html>