

# TORTA MOUSSE

## INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de maisena
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 250 g de chocolate meio amargo
- 2 latas de creme de leite
- 1 lata de leite moço
- 1 caixa de gelatina sabor de maracuja
- 1/2 xícara de chá de água quente
- polpa de 2 maracujás
- 4 colheres de sopa de açúcar

## MODO DE PREPARO

Triture o biscoito de maisena no liquidificador e misture com manteiga até obter textura de farofa.

Forre o fundo de uma forma de aro removível de 25 cm de diâmetro, apertando.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 12 minutos, reserve.

Derreta o chocolate e misture com o creme de leite e 4 colheres de leite moço.

Espalhe na forma e gele por 2 horas, dissolva a gelatina na água quente e misture o restante do leite moço e do creme de leite.

Espalhe na forma e gele por 2 horas ou até firmar.

Bata no liquidificador a polpa de maracujá com água na tecla pulsar para soltar as sementes.

Despeje em uma panela e misture o açúcar.

Leva ao fogo baixo e cozinhe por 15 minutos, mexendo de vez em quando.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Desenforme o doce e decore com a calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43635-torta-mousse.html>