

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 maracujá
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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