

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 mmoça
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 moça.

Espalhe na forma e gele por 2 horas, dissolva a gelatina na água quente e misture o restante do leite moça 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>