

TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito tipo maisena ou leite triturados
100 g ou 5 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
2 lata de creme de leite sem soro e gelado
1 xícara de suco de maracujá concentrado
1 envelope de gelatina sem sabor incolor
5 colheres de sopa de água fria
180 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos no liquidificador e coloque numa vasilha e misture a margarina com as pontas dos dedos até formar uma farofa bem úmida, caso necessário junte mais 1 colher de margarina.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível e reserve.

Hidrate a gelatina na água e leve ao banho-maria até amolecer.

Bata no liquidificador o leite condensado, 1 lata de creme de leite, o suco e a gelatina amolecida até ficar cremoso.

Despeje na forma reservada e leve a geladeira por 1 hora .

Derreta o chocolate em banho maria e junte a outra lata de creme de leite, misturando bem.

Coloque por cima da musse e volte a geladeira por mais 1 hora.

Desenforme e sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43930-torta-mousse-de-maracuja-com-chocolate.html>