

TORTA DE MARACUJÁ COM CAMINHA DE GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote bolacha maisena

2 colheres de manteiga

2 colheres creme leite

GANACHE:

Ganache: 1 lata de creme de leite

1 barra de chocolate

MOUSSE:

Mousse: 1 lata leite condensado

1 lata creme leite

1 lata de suco concentrado de maracujá

1/2 gelatina em pó incolor somente a metade do pacotinho

COBERTURA:

Cobertura: 1 polpa da fruta maracujá

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triturar a bolacha no liquidificador até virar uma farofinha.

Em uma tigela misture a farofa com a manteiga ou margarina e o creme de leite, quando estiver bem homogênea, colocar numa forma de aro removível, se não tiver coloque papel alumínio ou manteiga que fica fácil desinformar, espalhe bem a massa na forma e espete o fundo e as laterais com o garfo antes de assar. os furos servem para a massa não estufar.

Coloque no forno por 20 minutos, retire e reserve.

GANACHE:

Ganache: Derreta no micro-ondas uma barra de chocolate de sua preferência e acrescente uma lata de creme leite.

Coloque por cima da massa e leve para gelar enquanto bate a mousse.

RECHEIO DA MOUSSE:

Recheio da mousse: Hidrate a metade da gelatina conforme informações do fabricante

coloque no liquidificador o leite condensado, creme leite, suco de maracujá e a metade da gelatina hidratada.

Bata por 2 minutos e despeje em cima do ganache com o cuidado para não fazer buracos no chocolate, leve para gelar enquanto faz a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque numa panela a polpa do maracujá com as sementes e o açúcar e deixe ferver, quando esfriar coloque em cima da mousse. Sirva bem gelado, a massa fica leve e solta super fácil da forma, a mousse fica aerada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44407-torta-de-maracuja-com-caminha-de-ganache.html>