

TORTA HOLANDESA MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

PARA A BASE:

Para a base: 1 pacote de biscoito maizena

PARA A MOUSSE:

Para a mousse: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com soro

1 lata (a mesma medida) de suco de maracujá concentrado

1 envelope de gelatina em pó sem sabor feita conforme indicação

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 250 g de chocolate ao leite picado

1 caixinha de creme de leite 200 g

PARA A LATERAL:

Para a lateral: 1 pacote de biscoito calipso

MODO DE PREPARO

PARA A MOUSSE:

Para a mousse: Misturar os ingredientes em uma tigela

Colocar sobre os biscoitos na forma e levar para gelar até ficar firme (eu deixei de um dia para o outro).

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: Levar ao micro-ondas o chocolate para derreter por 1 minuto.

Retirar, mexer bem, se necessário levar ao micro-ondas por mais 30 segundos.

Retirar e acrescentar o creme de leite misturando bem.

Colocar sobre a mousse na forma e levar a geladeira por 30 minutos, somente para a cobertura ficar firme.

Retirar a torta da forma.

Decorar com os biscoitos calipso a lateral e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44670-torta-holandesa-mousse-de-maracuja.html>