

# 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44670-torta-holandesa-mousse-de-maracuja.html>