

TORTA MOUSSE DE MORANGO TRUFADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito de maisena

100 g de manteiga

MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de morango: 15 morangos frescos

1 caixinha de creme de leite

1/2 lata de leite condensado

7 colheres de sopa de leite ninho

2 sachês de gelatina incolor

CREME TRUFADO DE MARACUJÁ:

Creme trufado de maracujá: 1 barra de chocolate ao leite

2 barras de chocolate branco

1 caixinha de creme de leite

concentrado de maracujá a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o pacote de biscoito de maisena, até virar uma farinha.

Em uma tigela, misture com a manteiga e mexa bem, até formar uma massa meio quebradiça.

Espalhe toda a massa no fundo de uma forma de vidro.

Leve ao forno em temperatura baixa por 20 minutos. O forno deve estar frio, para não quebrar o vidro.

MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de morango: Faça a gelatina incolor, conforme indicado na embalagem. Separe.

Misture o leite Ninho com 50 ml de água e mexa bem, até ficar uma pasta meio grudenta.

Coloque os morangos lavados e sem as folhinhas, o creme de leite e o leite condensado no liquidificador e bata.

Adicione o leite ninho, sempre batendo.

Bata por 3 minutos, até todos os ingredientes misturarem bem.

Por fim, misture a gelatina, bata por mais 2 minutos e reserve.

CREME TRUFADO DE MARACUJÁ:

Creme trufado de maracujá: Raspe as 3 barras de chocolate e leve para derreter (em banho maria ou no micro-ondas).

Após estarem bem derretidas, misture bem, até ficar um marrom bem clarinho.

Misture o creme de leite e mexa bem, até engrossar um pouco.

Coloque o suco concentrado de Maracujá, o quanto desejar e mexa até ficar um creme bem liso e firme.

MONTAGEM:

Montagem: Após tirar a forma do forno, despeje todo o mousse por cima da massa e leve a geladeira por aproximadamente 20 minutos ou até ele endurecer um pouco

Por fim, jogue a trufa de maracujá por cima espalhando bem e leve à geladeira.

Depois de gelado, decore como preferir.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46487-torta-mousse-de-morango-trufada.html>