TORTA DE MOUSSE DE FRUTAS VERDES

INGREDIENTES

200g de biscoito maisena

160g de margarina ou manteiga (sem sal)

de 2 a 4 gemas de ovo

180 g de uva verde

2 maçãs verdes

1/2 abacate

10 limões

395 g de leite condensado (1 caixa)

200 g de creme de leite (1 caixa)

4 claras de ovo

3 xicaras de açúcar

1 colher (chá) de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um liquidificador ou triturador bata o biscoito maisena

Depois de triturado, em um recipiente adicione a manteiga, misture e coloque em uma forma (de fundo removível) fure com um garfo, e com um pincel passe as gemas de ovo deixe no forno em 180° C de 15 minutos ou até as pontas dourarem.

Depois de remover do forno adicione as maçãs cortadas em cubos e deixe descansar

RECHEIO:

Recheio:No liquidificador coloque o leite condensado e o creme de leite, bata ate ficar homogêneo

Depois adicione aos poucos o suco de 5 limões

Amasse o abacate e adicione a mistura bata por 3 minutos

Coloque em um recipiente e deixe descansar na geladeira de 20 minutos

Depois de descansar coloque na torta e deixe por mais 30 minutos em geladeira

COBERTURA/MERENGUE:

Cobertura/Merengue:Em uma panela adicione as claras e o açúcar, a baunilha, adicione o suco de 5 limões e em fogo baixo e banho-maria misture até ficar branco

Adicione na batedeira e mexa por mais ou menos 5 minutos.

Coloque em um saco de confeitar

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Retire a torta e coloque o merengue em cima, deixe na geladeira por 3 minutos.

Se quiser passe o maçarico no merengue.

Agora só saborear a nossa receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47473-torta-de-mousse-de-frutas-verdes.html