

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 xícaras 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 até 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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