

# DELÍCIA DE MOUSSE DUPLO

## INGREDIENTES

### CAMADA DE BAIXO (MOUSSE DE MARACUJÁ):

Camada de baixo (mousse de maracujá): Meia garrafinha de suco concentrado de maracujá (ou um copo de água com um pacote inteiro de suco tang)

1 leite condensado

1 creme de leite

1 clara em neve

### CAMADA DO MEIO:

Camada do meio: 1 pacote de waffer de sua preferência (uso baunilha) ou 2 caixas de bis de qualquer sabor

### CAMADA DE CIMA (MOUSSE DE CHOCOLATE):

Camada de cima (mousse de chocolate): 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite Nestlé ou Garoto

2 colheres de açúcar

3 claras em neve

1 creme de leite

## MODO DE PREPARO

### CAMADA DE BAIXO:

Camada de baixo: Bata no liquidificador o tipo de suco escolhido com o leite condensado por 3 minutos.

Acrescente o creme de leite e bata por mais 2 minutos e então coloque a clara em neve e misture.

Coloque no refratário em que o mousse ficará e deixe no congelador por 10 minutos.

### CAMADA DO MEIO:

Camada do meio: Pique o waffer ou as caixas de bis e coloque no congelador enquanto faz o mousse de chocolate.

### CAMADA DE CIMA:

Camada de cima: Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos para não queimar.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Bata as claras em neve e após, adicione as colheres de açúcar.

Misture o merengue formado, com o chocolate.

Está pronto o mousse de chocolate, coloque em cima do waffer ou bis e deixe mais 10 minutos no congelador.

Tire do congelador e coloque na geladeira por 3 horas.

Sirva e retorne à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47582-delicia-de-mousse-duplo.html>