TORTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE COM MORANGO E RECHEIO DE MERENGUE DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 tabletes de chocolate ao leite em barra

2 caixinhas de creme de leite

3 latas de leite condensado

1 gema

3 claras batidas em neve

1 pudim sabor morango

suco de 1 limão

1/2 litro de leite

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate em uma vasilha e leve em banho-maria até derreter.

Em seguida acrescente 1 caixinha de creme de leite e misture muito bem até que ele fique bem encorpado.

Em um refratário grande coloque esse creme de chocolate e espere esfriar.

Faça o pudim de morango como de costume (ver receita atrás da embalagem), acrescente 1 lata de leite condensado e deixe em fogo brando até engrossar.

Espere esfriar completamente e jogue por cima do creme de chocolate que está no refratário.

Faça o merengue de limão da seguinte forma: coloque em uma panelinha 1 lata de leite condensado com 1 gema e o suco de 1 limão, leve ao fogo brando até engrossar, não pode deixar grudar no fundo pois queima.

Espere esfriar o merengue e coloque por cima do pudim de morango.

Por último faça o mousse de chocolate, pique e derreta o chocolate ao leite em barra levando em banho-maria e jogue 1 caixinha de creme de leite, 1 lata de leite condensado e misture muito bem.

Quando ele estiver frio bata as claras até que fiquem em ponto de neve e coloque na mistura do chocolate, cubra o merengue de limão com esse mousse de chocolate e leve para gelar por cerca de 6 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48866-torta-de-mousse-de-chocolate-com-morango-e-recheio-de-merengue-de-limao.html