TORTA DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES

BASE:

Base:7 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de cacau em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de leite

RECHEIO:

Recheio:4 ovos

35 g de gelatina de morango

1/4 xícara de açúcar

400g de creme de leite (duas caixas)

COBERTURA:

Cobertura:1 colher de sopa de margarina

1 colhere de sopa (cheia) de cacau em pó

395 g de leite condensado (1 lata)

200 g de creme de leite (1 caixa)

MODO DE PREPARO

BASE:

Base:Peneire o açúcar em peneira fina e reserve.

Misture a farinha de trigo, o cacau em pó e o fermento, passe em peneira fina e reserve.

Bata as claras em neve, acrescente as gemas (uma por vez) e, depois, vá acrescentando o açúcar aos poucos, tudo com a batedeira ainda ligada.

Acrescente, aos poucos, a mistura dos ingredientes secos à massa. Misturando suavemente, sempre no mesmo sentido, para que a massa fique aerada.

Acrescente o leite, lentamente.

Unte uma forma de tamanho grande e coloque para assar, em forno preaquecido, por aproximadamente 30 minutos em temperatura média.

Enquanto o bolo assa, faça o recheio.

RECHEIO:

Recheio:Hidrate a gelatina em 1/2 xícara de água e deixe amolecendo.

Leve ao fogo para dissolver.

Bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume, mais ou menos por 5 minutos.

Ainda batendo, junte a gelatina e depois o creme de leite.

Reserve.

MONTAGEM RECHEIO:

Montagem recheio:Depois de assado, desenforme o bolo

Corte-o ao meio, em sentido longitudinal.

Volte a metade do fundo para a forma (reserve a outra metade) e despeje a musse sobre essa metade.

Coloque a forma no freezer por, aproximadamente, 30 minutos (ou até que a musse fique consistente).

Enquanto a mousse resfria, faça a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, derreta a margarina.

Acrescente o leite condensado e o cacau em pó.

Misture por cerca de 5 min (ou até que o creme comece a grudar no fundo da panela), em fogo médio.

Junte o creme de leite e misture até obter um creme homogêneo.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM COBERTURA:

Montagem cobertura:Coloque a metade do bolo reservada sobre a musse (já firme) e cubra-a com o creme de cobertura.

Faça a decoração da torta conforme seu gosto.

Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49101-torta-de-chocolate-com-mousse-de-morango.html