

# TORTA MOUSSE IMPERIAL

## INGREDIENTES

### FAROFA:

Farofa: 1 pacote de biscoito maisena  
4 colheres de sopa de manteiga  
1/2 xícara de amendoim ou castanha torrado e triturado (opcional)

### CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado cozido por 30 minutos na panela de pressão  
1 e 1/2 lata de creme de leite  
1 colher de sopa rasa de gelatina sem sabor dissolvida em um pouco de água morna  
1 pacote de bis

### GANACHE:

Ganache: 1 lata de creme de leite  
300 g de chocolate meio amargo

### DECORAÇÃO:

Decoração: Sonho de Valsa em pedaços

## MODO DE PREPARO

### FAROFA:

Farofa: Triture em um processador a maisena com a castanha, depois derreta a manteiga e misture forrando um pirex ou uma forma de fundo removível. Reserve.

### CREME:

Creme: Bata o leite condensado cozido com o creme de leite e a gelatina. Triture o bis e misture ao creme. Despeje o creme sobre a farofa. Coloque para gelar por + ou - 1 hora.

### GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate meio amargo no microondas e misture ao creme de leite.

Decore com sonho de valsa.

Mantenha a torta sempre na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49596-torta-mousse-imperial.html>