

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>