

TORTA DE CHOCOLATE AERADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolacha de chocolate sem recheio triturado

100 g de manteiga sem sal

100 g de chocolate belga derretido

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado cozido por 45 minutos

1/2 xícara (chá) de manteiga

1 lata de creme de leite sem soro

1 xícara de (chá) de chocolate em pó

150 g de chocolate aerado derretido

2 colheres de (sopa) de gelatina sem sabor

5 colheres de (sopa) de água

5 claras pasteurizadas batidas em neve

1 xícara de (chá) de chocolate aerado picado

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de chocolate belga meio amargo derretido

250 ml de chantilly de chocolate sem gelar e sem bater

DECORAÇÃO:

Decoração: chocolate aerado picado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Na batedeira coloque o leite condensado cozido com a manteiga e bata até que se incorporem.

Em seguida coloque o creme de leite e o chocolate em pó e bata mais um pouco, junte o chocolate derretido, a gelatina e por último incorpore as claras e o chocolate picado.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate e misture o chantilly.

MONTAGEM:

Montagem: Na forma com a massa assada e fria coloque a mousse e leve para gelar por 6 horas.

Em seguida desenforme, coloque a cobertura e decore com chocolate aerado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52560-torta-de-chocolate-aerado.html>