# 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 condesado 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 aguá

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 condesado 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