TORTA TRUFADA DE 2 CHOCOLATES

INGREDIENTES

BASE:

Base:1 bolo de chocolate pronto (pequeno)

Manteiga em temperatura ambiente 50 g

MOUSSE ASSADA:

Mousse assada:2 barras de chocolate meio amargo derretidas em banho-maria

5 colheres de sopa de manteiga

300 ml de creme de leite

6 colheres de mel

5 ovos

7 colheres de açúcar mascavo

1 pitada de sal

COBERTURA FINAL:

Cobertura final:500 g de chocolate ao leite

250 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Para a base amasse com as mãos o bolo (pode ser bolo pronto, aquele compridinho) e a manteiga até que a mistura fique lisa e de fácil manuseio.

Amasse esta mistura no fundo de uma assadeira até que o fundo esteja totalmente coberto, lembrando que a camada é fina e a assadeira deve ser redonda e de fundo falso. A base está pronta.

Para a Mousse assada, derreta as duas barras de chocolate meio amargo em banho-maria e reserve. Em uma tigela coloque os ovos e o açúcar mascavo e mexa bem, em seguida acrescente o restante dos ingredientes, inclusive o chocolate derretido, até misturar bem.

Derreta a manteiga para ficar mais fácil de homogeneizar.

Coloque esta mistura na forma em cima da base e leve ao forno por aproximadante 30 minutos.

Esta massa pode ser retirada do forno ainda meio mole no meio (com aparencia de mousse).

Para a cobertura final, derreta o chocolate ao leite em banho-maria e em seguida acrescente o creme de leite misturando delicadamente até homogeneizar. Após deixar a mousse assada esfriar fora do forno, jogue a cobertura final em cima da mousse e leve para gelar por aproximadamente 3 horas. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53923-torta-trufada-de-2-chocolates.html