

TORTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE E FRUTAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres (sopa) de manteiga

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

1 xícara de chá de chocolate em pó

1 xícara de chá de água

Manteiga para untar

Recheio:

1 lata de brigadeiro

4 colheres (sopa) de suco de laranja

1/2 lata de creme de leite

2 claras

Miolo, do próprio bolo, esfarelado

Uvas, morangos e bananas (ou frutas à sua escolha)

Calda:

2 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

2 xícaras (chá) de leite

1 1/2 colher (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de leite condensado

Canela em pó à gosto.

Cobertura:

1/2 lata de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo picado

Raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Pegue os ovos, e separe as gemas das claras.

Bata as claras, até ficarem em neve, reserve.

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas. Junte a farinha, o sal, o fermento e o chocolate em pó, e a água, aos poucos, batendo bem.

Misture as claras em neve levemente à massa.

Unte uma forma redonda de 22cm de diâmetro com manteiga, e em seguida, despeje a massa nela.

Asse em forno moderado (210º) por 40 minutos, e deixe esfriar.

Corte uma fatia da parte superior do bolo de aproximadamente 2,5 cm, e cave seu miolo, reservando as fatias e o miolo esfarelado.

RECHEIO:

Recheio: Bata as claras até ficarem em neve, e reserve.

Bata o brigadeiro com o suco de laranja. Junte o creme de leite, e bata bem. Então, acrescente o miolo de bolo esfarelado e, por último, as claras em neve. Reserve.

Corte suas frutas em pedacinhos menores e reserve-as.

COBERTURA:

Cobertura: Aqueça o creme de leite, em banho-maria. Sem deixá-lo ferver, acrescente o chocolate picado e misture até obter um creme liso. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue a fatia com o miolo cavado, e encha com o recheio de chocolate. Depois, coloque suas frutas cortadas sobre este, e cubra com a outra fatia de bolo. Espalhe a cobertura por cima do bolo e dos lados, cobrindo-o todo.

Decore com as raspas de chocolate, e, se quiser, chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54792-torta-de-mousse-de-chocolate-e-frutas.html>