TORTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de bolacha maisena

2 colheres de margarina sem sal

MOUSSE:

Mousse:1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 pacote de gelatina incolor (ou uma folha)

300 g de chocolate branco

CALDA:

Calda:1/2 xícaras de açúcar

3 copos de polpa de maracujá

1 copo de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture as bolachas no liquidificador.

Coloque as bolachas trituradas em uma bacia e adicione a margarina.

Mexa, com as mãos, até obter uma farofa molhada e homogênea (se necessário adicione mais margarina).

Em uma forma com fundo falso, forrado com papel alumínio, coloque a massa e aperte com as pontas do dedos.

Coloque no forno por 15 minutos em 180°C.

Reserve.

MOUSSE:

Mousse:Derreta o chocolate branco e adicione uma das latas de creme de leite, sem soro.

Dissolva a gelatina como manda a embalagem.

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a gelatina.

Bata em velocidade baixa.

Quando estiver quase homogênea, adicione o chocolate branco sem parar de mexer.

Mexa até ficar homogêneo.

Despeje a mousse em cima da massa e coloque na geladeira até que fique resistente. (Aconselho umas 2 horas, quanto mais melhor).

CALDA:

Calda:Quando a mousse estiver no ponto faça a calda.

Em uma panela caramelize o açúcar.

Adicione a água e a polpa.

Mexa, em fogo baixo, até virar uma calda dourada.

Não se preocupe se a polpa começar a grudar, só mexa um pouco mais rápido.

Despeja calda em cima da mousse e coloque novamente na geladeira.

Assim que a calda estiver bem fria desforme a torta com cuidado.

Corte como bolo, reservando o centro.

Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55274-torta-de-mousse-de-chocolate-branco-com-maracuja.html