

TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

200 g de bolacha amanteigada sabor chocolate

3 colheres de margarina s/ sal (derretida)

1 barra de chocolate meio amargo

2 caixinhas de creme de leite

1 gelatina sem sabor

1 caixinha de leite condensado

250 ml de suco de maracujá concentrado

MODO DE PREPARO

Quebre as bolachas e bata no liquidificador até virar uma farofa

Derreta a margarina no micro

Junte com a farofa de bolacha e mexa com as mãos

Quando estiver bem misturado, espalhe no fundo e nas laterais de uma forma redonda (pequena) de fundo removível

Faça uns furinhos na massa com um garfo e leve ao forno preaquecido a 180

Deixe a massa esfriar fora do forno

Derreta o chocolate com 1 caixinha de creme de leite no micro

Coloque por cima da massa da torta depois de fria

Hidrate a gelatina sem sabor com 5 colheres de água, mexa bem e reserve

Coloque no liquidificador p leite condensado, 1 caixinha de creme de leite e o suco concentrado de maracujá

Derreta a gelatina no micro

Mexa bem para que ela fique líquida e junte aos demais ingredientes

Bata tudo por uns 3 minutos ou até deixar o mousse bem cremoso

Coloque o mousse sobre a massa que já está com o chocolate derretido

Leve à geladeira até que esteja bem firme

Desenforme em um prato de bolo apenas na hora de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8445-torta-mousse-de-maracuja.html>