

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM GLAÇAGEM

Ingredientes (massa): 3 ovos, $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de chocolate em pó, $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento em pó, $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de óleo, $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de café coado.

Modo de preparo: Bater os ovos com o açúcar, acrescentar o óleo e continuar batendo. Adicionar a farinha de trigo, o chocolate, o fermento em pó e o café coado. Colocar em duas formas de 18 cm e levar para assar em forno preaquecido 180°.

Recheio (Mousse)

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de gelatina hidratada com água, 1 colher (sopa) de manteiga, 100g de chocolate meio amargo, 100ml de chantilly batido.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e mexer até ficar cremoso. Acrescentar o chocolate e a gelatina hidratada. Deixar esfriar e colocar o chantilly batido.

Montagem: Colocar numa forma nº 20 um bolo de 18 cm, preencher com o mousse, cobrir com papel filme e levar ao freezer até endurecer.

GLAÇAGEM

Ingredientes: 100g de glucose, 100g de açúcar refinado, 50 ml de água, 70g de leite moça, 12g de gelatina, 100g de chocolate meio amargo.

Modo de fazer: Hidratar a gelatina e reservar. Levar ao fogo baixo a água, a glucose e o açúcar até derreter. Acrescentar o leite condensado e misturar bem. Tirar do fogo e colocar a gelatina, mexendo bem até dissolver. Adicionar o chocolate, misturando bem. Passar várias vezes na peneira fina.