

TORTA MOUSSE DE BRIGADEIRO E MORANGO

Ingredientes (massa): 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar e as gemas e acrescentar o óleo. Misturar a farinha de trigo e o chocolate, alternando com a água. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em duas formas nº 20 e levar para assar em forno preaquecido.

Recheio (Mousse)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 100g de chocolate meio amargo, 1 colher (sobremesa) de gelatina hidratada com água, 1 xícara (chá) de chantilly batido, chocolate ralado.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, a manteiga e mexer até ficar cremoso. Acrescentar o chocolate meio amargo e misturar bem. Adicionar a gelatina hidratada e derretida. Deixar esfriar e colocar o chantilly batido.

Decoração: morangos

