

TORTA MOUSSE 3 CHOCOLATES

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. Retirar do forno e deixar esfriar. Colocar uma tira de acetato e alternar as mousses, levando à geladeira para firmar.

Mousse de chocolate meio amargo

Ingredientes: 300g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite, ½ lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor hidratada com 3 colheres (sopa) de água, 1 xícara (chá) de chantilly batido. **Modo de fazer:** Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite, o leite condensado, a gelatina hidratada e o chantilly, misturando delicadamente. Colocar a mousse no bolo e levar à geladeira para firmar.

Mousse de chocolate ao leite

Ingredientes: 200g de chocolate ao leite, 100g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor hidratada com 3 colheres (sopa) de água, 1 xícara (chá) de chantilly batido. **Modo de fazer:** Derreter os chocolates e acrescentar o creme de leite, o leite condensado, a gelatina hidratada e o chantilly, misturando delicadamente. Colocar uma camada dessa mousse sobre a mousse de chocolate meio amargo e levar à geladeira.

Mousse de chocolate branco

Ingredientes: 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor hidratada com 3 colheres (sopa) de água, 1 xícara (chá) de chantilly batido. **Modo de fazer:** Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite, o leite condensado, a gelatina hidratada e o chantilly, misturando delicadamente. Colocar uma camada da mousse no bolo e levar à geladeira para firmar.

Cobertura (Ganache de chocolate)

Ingredientes: 100g de chocolate meio amargo, 50g de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite.