

## TORTA MOUSSE COM GLAÇAGEM PURATOS

**Ingredientes (massa):** 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

**Modo de preparo:** Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras, a farinha e o chocolate em pó, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

**Ingredientes (Mousse de chocolate):** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 150g de Belcolate, 1 colher (sopa) de gelatina, 100g de chantilly batido.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e a manteiga até ficar cremoso. Tirar do fogo, acrescentar o chocolate e mexer até derreter. Colocar a gelatina hidratada, deixar esfriar e colocar o chantilly.

**Montagem:** Colocar numa forma n 20 de fundo falso, 1 fatia de bolo, preencher com o mousse e levar ao congelador.

### GLAÇAGEM

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

**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.

# Inês Donato

Cursos de Confeitaria



Telefones: (81) 3272.1945 | 9155.9059  
e-mail: [inesdonatoconfeitaria@gmail.com](mailto:inesdonatoconfeitaria@gmail.com)  
[inesdonatoconfeitaria@facebook.com](https://www.facebook.com/inesdonatoconfeitaria)  
[inesdonatoconfeitaria@orkut.com](https://www.orkut.com.br/inesdonatoconfeitaria)