

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E MARACUJÁ

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo com fermento, 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 e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Recheio (Mousse de Chocolate): 300g de chocolate, 1½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de gelatina, 100g de chantilly batido.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, a gelatina (hidratada e dissolvida em 3 colheres (sopa) de água) e o chantilly.

Recheio (Mousse de Maracujá): 1 lata de leite condensado, 1½ caixa de creme de leite, 1½ xícara (chá) de suco de maracujá, 1 colher (sopa) de gelatina, 100g de chantilly.

Modo de fazer: Bater o leite condensado com o creme de leite, o suco de maracujá, a gelatina (hidratada e dissolvida em 3 colheres (sopa) de água). Acrescentar o chantilly.

Montagem: Montagem: Colocar uma parte do bolo, rechear com mousse de chocolate. Na outra parte do bolo colocar o recheio de maracujá e levar para gelar até endurecer. Decorar com chantilly.

Inês Donato

Cursos de Confeitaria



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