

TORTA MOUSSE COM GLAÇAGEM

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 03 formas de 18cm, untadas e forradas só o fundo.

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, 1 colher (chá) de pasta saborizante sabor frutas vermelhas blend, 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 a pasta saborizante 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.

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.