

# TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE ALPINO FEITA SEM FORNO SEM LIQUIDIFICADOR E SEM GELATINA

## INGREDIENTES

Para a base de biscoito

30 gramas de chocolate 50% cacau

50 gramas de chocolate fracionado derretido

90 gramas de margarina derretida

150 gramas de biscoito maisena

Para o chantininho

20 gramas de leite ninho

150 ml de mistura para bater chantilly gelada

Para a mousse alpino

250 gramas de chocolate nobre  $\frac{1}{2}$  amargo

25 gramas de chocolate 50% cacau

$\frac{1}{2}$  caixinha de creme de leite

300 gramas de doce de leite

Para a ganache

60 gramas de creme de leite

120 gramas de chocolate nobre blend ou  $\frac{1}{2}$  amargo

Bombom alpino para decorar a gosto

Flocos de chocolate para polvilhar a gosto

## MODO DE PREPARO

Da base de biscoito

Triture os biscoitos no processador até formar uma farinha fina. Adicione a margarina derretida e processe um pouco mais até obter uma textura de areia molhada.

Acrescente o chocolate fracionado derretido e processe um pouco mais.

Forre o fundo de uma forma redonda (20 cm de diâmetro) de fundo removível, cm essa massinha e pressione bem para ficar bem nivelado.

Reserve na geladeira.

Do chantininho

Na batedeira coloque a mistura para bater chantilly gelada e o leite ninho. Bata muito bem até obter o ponto de picos firmes.

Reserve.

Da mousse de alpino

Na batedeira coloque o creme de leite e o cacau em pó, misture levemente, adicione o doce de leite e bata em velocidade alta por cerca de 5 minutos.

Acrescente o chocolate nobre derretido e bata bem por mais 3 minutos.

Despeje numa tigela e adicione o chantininho, misture levemente para incorporar e obter uma mousse aveludada e aerada.

Montagem

Retire a forma com a base de biscoito da geladeira, despeje a mousse por cima, espalhe bem para nivelar, cubra com plástico filme e leve para gelar por 12 horas.

Retire da geladeira e desenforme com cuidado sobre uma travessa.

Da ganache

Numa tigelinha coloque o chocolate nobre blend, o creme de leite e leve para derreter no microondas de 30 em 30 segundos até obter um creme brilhante e homogêneo.

Espalhe a ganache sobre toda a superfície da torta, polvilhe toda a borda com flocos de chocolate e decore com bombons alpino a gosto.

E a mais fantástica torta mousse acaba de ficar pronta!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16724-torta-mousse-de-chocolate-alpino-feita-sem-forno-sem-liquidificador-e-sem-gelatina.html>