



Receitas



Torta-musse de Chocolate

Tipo de prato: Sobremesa / Preparo: Demorado (acima de 45 minutos) / Dificuldade: Médio / Rendimento: 16
Categoria: Torta doce / Calorias: 464 por porção

Ingredientes

Massa

- . 100 g de chocolate meio amargo
- . 4 ovos (claras e gemas separadas)
- . 10 colheres (sopa) de açúcar
- . 1/3 de xícara de cacau em pó
- . 6 colheres (sopa) de manteiga derretida

Recheio

- . 400 g de chocolate meio amargo picado
- . 1 xícara de creme de leite fresco fervente
- . 2 xícaras de creme de leite fresco

Cobertura

- . 250 g de chocolate meio amargo picado
- . 1 ½ xícara de creme de leite fresco

Para decorar

- . Metades de noz

Acessórios

- . Papel-manteiga
- . Aro com 25 cm de diâmetro



Modo de preparo

Massa

Aqueça o forno em temperatura média. Derreta o chocolate em banho-maria. Na batedeira, bata as claras até espumarem. Junte três colheres (sopa) do açúcar e bata até obter picos firmes. Adicione o chocolate e misture com uma espátula. Acrescente o cacau peneirado e misture.

Em outra tigela, bata as gemas com o açúcar restante até obter um creme claro. Junte a manteiga e misture. Adicione a mistura de claras e mexa cuidadosamente.

Marque um círculo de 25 cm de diâmetro sobre um pedaço de papel-manteiga. Preencha-o com a massa de chocolate. Alise com uma espátula e asse até a massa ficar firme. Deixe esfriar. Pressione o aro sobre a massa e despreze as aparas.

Recheio

Coloque o chocolate no creme de leite fervente e deixe descansar por cinco minutos. Misture bem e deixe amornar. Na batedeira, bata o creme de leite frio até obter picos firmes e junte à mistura de chocolate com cuidado. Reserve na geladeira.

Montagem

No prato de servir, coloque o disco de massa. Forre a lateral interna do aro com o papel-manteiga e coloque sobre a massa.

Despeje o recheio e alise a superfície com as costas de uma colher. Leve à geladeira por seis horas.

Cobertura

Junte o chocolate ao creme de leite. Deixe por cinco minutos e depois misture até obter um creme homogêneo. Deixe esfriar ligeiramente.

Retire o aro da torta. Remova o papel e derrame por cima a cobertura. Alise com uma espátula e decore com as nozes. Sirva gelada.