

Torta mousse de maracujá

<https://sem lactose.com/index.php/2011/11/03/torta-mousse-de-maracuja/>

Atualizado em: agosto 10, 2015

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:30](#)

[00:30](#)

[Média](#)

[08-10](#)

Essa tortinha é elaborada com um creme de leite de coco e maracujá fresco e a base é feita com paçoca de amendoim.

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 100 g de açúcar
- 150 ml de suco de maracujá (2 maracujás grandes)
- 200 ml de leite de coco
- 1 envelope de pó de gelatina sem sabor
- 5 colheres de água fria
- 10 tabletes de paçoquinha de amendoim
- 2 colheres de sopa de creme vegetal

CALDA:

- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de chá de polpa de maracujá com sementes

PREPARO

1. Para fazer a base, amasse com um garfo a paçoca de amendoim com o creme vegetal até formar uma mistura homogênea. Coloque a mistura em uma forma de aro removível de 20 cm e com as costas de uma colher de sopa, nivele a base para deixá-la compacta e uniforme. Reserve.
2. Retire a polpa do maracujá com as sementes e leve ao liquidificador. Bata por alguns segundos e coe o líquido. Reserve.
3. Em um recipiente, bata as 5 gemas com o açúcar até obter uma gemada cremosa. Adicione o suco do maracujá coado e leve ao fogo baixo mexendo sempre até obter um creme.
4. Depois que a mistura ficar morna, acrescente o leite de coco e vá mexendo até formar uma mistura homogênea.
5. Dissolva a gelatina em 5 colheres de sopa de água fria. Leve ao fogo baixo até derreter. Acrescente ao creme de maracujá. Desligue o fogo e mexa bem para que a gelatina se incorpore por completo ao creme.
6. Bata as claras em neve e misture-a na mousse de forma delicada, sem bater.
7. Derrame a mistura delicadamente por cima da base de paçoca de amendoim.
8. Leve ao refrigerador por pelo menos 2 horas, até que a mousse fique firme.

Faça a calda:

1. Dilua o amido de milho na água e junte aos demais ingredientes. Leve ao fogo em uma panela e cozinhe mexendo até a calda ficar espessa e brilhante.

Sirva gelada.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)