

Torta Mousse de Limão com Chocolate Branco

Ingredientes

Massa:

- 200g de bolacha maisena
- 100g de manteiga sem sal derretida

Recheio:

- 400g de chocolate branco
- 200g de creme de leite
- Suco de 2 limões e raspas
- 300g de creme de leite fresco (batido em chantilly)

Decoração:

- 250g de raspas de chocolate branco

Modo de Preparo

Massa da Torta:

1. Triture as bolachas maisena até obter uma farofa fina.
2. Misture com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea.
3. Forre uma forma de fundo removível (20 cm) com essa mistura, pressionando bem para que fique firme.
4. Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos para firmar.

Recheio:

1. Derreta o chocolate branco com o creme de leite no micro-ondas ou em banho-maria, misturando até obter um creme liso.
2. Acrescente o suco e as raspas de limão, misturando bem.
3. Despeje metade desse creme sobre a base de bolacha e leve à geladeira para firmar.
4. Enquanto isso, bata o creme de leite fresco até obter um chantilly suave.
5. Misture delicadamente o chantilly com o restante do creme de limão e chocolate branco.
6. Assim que a primeira camada estiver mais firme, despeje essa mistura por cima.

7. Finalize com raspas de chocolate branco e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)