

Torta Gelada Mousse de Morango

 culinariaterapia.com/torta-gelada-mousse-de-morango

Dyne e Zinha



Uma receita tradicional de **Sobremesa** Torta Gelada Mousse de Morango com geleia caseira de morango, uma verdadeira delícia super fácil de fazer.

•

Ingredientes:

Para o bolo:

- 1 ovo;
- 80 ml de óleo de sua preferência;
- 3/ 4 de xícara de chá de açúcar (150 g), usamos xícara e 200 ml;
- 150 ml de leite;
- aprox. 1 colher de chá de raspas da casca de limão ou essência à gosto;
- 1 xícara e meia de chá de farinha de trigo (total de 190 gramas, cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 gramas de farinha);
- 1 colher de sobremesa de fermento para bolo (15 gramas de fermento químico);

Geleia de morango:

- 250 g de morangos picados;
- 3 colheres de sopa de açúcar (20 g cada);
- aprox. 1 colher de sopa de suco de limão;

Camada de gelatina:

- 250 ml de água fervente;
- 1 pacotinho de gelatina sabor morango;

Para a mousse da Torta Gelada Mousse de Morango

- 200 ml de água fervente;
- 3 pacotinhos de gelatina sabor morango;
- 200 ml de água em temperatura ambiente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

Como Fazer Torta Gelada Mousse de Morango

O bolo:

1. Primeiramente em uma tigela comece misturando o ovo, o óleo e o açúcar e bata por aprox. 3 minutos até ficar um creme fofo e o açúcar totalmente dissolvido.
2. Logo depois adicione o leite e a farinha de trigo e misture até a massa ficar homogênea.
3. Em seguida adicione as raspas da casca de limão e o fermento e misture delicadamente.
4. Despeje em forma untada (aqui usamos forma de 21 cm de diâmetro por 5 cm de altura).
5. Logo em seguida leve ao forno preaquecido 180° e asse por aproximadamente 25 minutos ou até o bolo ficar douradinho, desenforme levemente morno.
6. Logo depois desenforme o bolo, corte uma faixa de aprox. 1 cm em torno do bolo para deixar espaço suficiente para uma farta camada de mousse ao redor do bolo.
7. Como também retire toda a casca superior e inferior do bolo e corte o bolo em duas camadas.

Camada de gelatina:

1. Comece dissolvendo a gelatina de morango em 250 ml de água fervente, misturando bem até completa dissolução.
2. Em seguida leve à geladeira até ficar completamente frio, porém ainda líquida.
3. Logo em seguida despeje essa gelatina na forma onde foi assado o bolo, previamente limpa e untada com uma leve camada de óleo.
4. Feito isso leve à geladeira até ficar completamente firme para em seguida seguir a montagem da torta.

Geleia de morango:

1. Em primeiro lugar em uma panela comece misturando o morango em pedaços com o açúcar e o suco de limão.

2. Em seguida leve ao fogo baixo mexendo sempre até reduzir bastante o caldo do morango, aproximadamente 7 minutos de cozimento.
3. Logo em seguida deixe esfriar completamente para rechear o bolo.

Para o mousse:

1. Primeiramente comece dissolvendo os 3 pacotinhos de gelatina nos 200 ml de água fervente misturando muito bem.
2. Em seguida adicione os 200 ml de água em temperatura ambiente.
3. Logo depois bata no liquidificador o creme de leite com leite condensado e a gelatina previamente dissolvida por 3 minutos.
4. Feito isso coloque em uma tigela e leve à geladeira até ficar mais cremoso para fazer a montagem da torta.

Montagem da Torta Gelada Mousse de Morango

Em primeiro lugar sobre a camada de gelatina já firme espalhe uma pequena camada de mousse.

Feito isso coloque uma camada de bolo e por cima dele espalhe metade da geleia de morango.

Agora espalhe mais uma camada de mousse e sobre ela outra camada de bolo onde já haja espalhada a outra metade da geleia de morango.

Logo depois espalhe o restante da mousse e leve à geladeira até ficar completamente firme (por aprox. 6 horas).

Depois desse tempo retire da geladeira e aguarde 10 minutos para começar a desenformar.

Em seguida comece soltando as laterais com as mãos girando a forma inclinada.

Então vire a forma sobre um prato e passe um pano com água fervente por uns 5 minutos.

Logo depois incline o prato delicadamente até desenformar a Torta Gelada Mousse de Morango.

Então decore à gosto e sirva bem gelada.

Bom apetite! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/JTCzfV0IJZ4>