

# Torta Holandesa de Maracujá

8 porções



Requer prática

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

1 pacote de Biscoitos maisena triturado (200g)  
3 colheres sopa de Manteiga  
1 unidade Claras de Ovo  
1 pacote de Biscoitos coberto com chocolate

**Recheio:**

1 caixa de Mousse de Maracujá Dr. Oetker  
250 ml Leite gelado  
1 lata de Leite Condensado  
1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker

**Cobertura:**

300 g Chocolate meio amargo derretido  
½ xícara chá de Creme de Leite

**Preparo:**

Misture o biscoito maisena com a manteiga e a clara até formar uma farofa bem úmida. Espalhe em uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro, apertando bem com os dedos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos. Retire e reserve.

**Recheio:**

Bata a Mousse de Maracujá **Dr. Oetker** com o leite gelado na batedeira por 4 minutos. Junte o leite condensado e a gelatina dissolvida conforme as instruções da embalagem e misture. Espalhe na fôrma, sobre a massa de biscoito e leve à geladeira por 3 horas ou até firmar. Retire, desenforme e ajeite os biscoitos cobertos com chocolate sobre toda a lateral da torta. Misture os ingredientes da cobertura e espalhe sobre a torta. Leve à geladeira até o momento de servir.