

Torta Mousse com Coco

1 porção



Requer prática

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Base:**

Fôrma 15 cm de diâmetro com fundo falso

Papel manteiga

1 pacote de Coco Ralado Dr.Oetker

2 unidades Claras de Ovo

2 colheres sopa de Açúcar

Manteiga para untar

Recheio:

1 caixa de Mousse de Chocolate Dr. Oetker

200 ml Leite gelado

2 colheres sopa de Açúcar

1 pacote Confeito Pepita Dr. Oetker

1 Base:

1. Misture todos os ingredientes e forre uma forma de 15 cm de diâmetro com fundo falso com papel manteiga no fundo e untada com manteiga.
2. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até que esteja dourada.

2 Recheio:

1. Adicione ao conteúdo do pacote 200ml (1 xícara de chá) de leite integral gelado e 2 colheres (sopa) de açúcar.
2. Bata na batedeira em velocidade baixa por 1 minuto, e depois por mais 3 minutos em velocidade alta. Com uma espátula, limpe as laterais da tigela para que não sobre pó sem misturar. Reserve.

3 Montagem:

Com a massa fria, coloque o mousse e leve à geladeira por um mínimo de 2 horas. Decore com pepitas de chocolate antes de servir.