

Torta Mousse de Chocolate com Praliné de Nozes

8 - 10 porções



Requer prática

up to 90 Min.



Ingredientes:

Para a massa:

- ½ xícara chá de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- ½ xícara chá de Açúcar
- 1 xícara chá de Manteiga gelada em cubos
- 1 unidade Ovo levemente batido
- 1 colher café de Sal

Para o Mousse:

- 2 pacotes de Mousse de Chocolate Dr. Oetker
- 400 ml Leite integral
- 4 colheres sopa de Açúcar

Praliné:

- 1 xícara chá de Nozes picadas grosseiramente
- 1 xícara chá de Açúcar
- 2 colheres sopa de Água
- Manteiga em temperatura ambiente para untar

Massa Em uma tigela funda, coloque os ingredientes secos e adicione a manteiga gelada. Com as pontas dos dedos, misture até que se transforme em uma farofa soltinha. Esse processo deve ser rápido para não derreter a manteiga. Junte o ovo e mexa apenas o suficiente para que a massa fique homogênea. Faça uma bola, envolva em filme-plástico e deixe descansar na geladeira por 20 minutos. Polvilhe uma superfície lisa com farinha e abra a massa com o auxílio de um rolo, enfarinhando sempre que necessário, até que esteja com cerca de 0,5 cm de espessura. Use uma assadeira antiaderente em formato de coração com 25 cm. Corte a massa no formato da assadeira e cubra o fundo. Com o restante da massa faça tiras de cerca de 5 cm de largura e use para moldar as laterais. Faça furos com um garfo na base da torta, cubra com papel-alumínio e, por cima, complete com grãos crus (feijões ou grão-de-bico) para assar. Leve ao forno preaquecido a 180 °C e asse por 15 minutos. Retire os grãos e o papel-alumínio e deixe por mais 15 minutos. Espere esfriar, desenforme e reserve.

Mousse de chocolate Faça a mousse de acordo com as instruções da embalagem. Uma vez pronto, despeje sobre a massa assada e leve a geladeira até o momento de servir.

Praliné Espalhe as nozes em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180 °C para tostar por cerca de 10 minutos. Enquanto isso, leve ao fogo baixo uma panela pequena com a água e o açúcar. Deixe ferver, mexendo quando necessário, até obter uma calda dourada e uniforme. Quando a calda atingir a coloração desejada, retire a panela do fogo, adicione as nozes ainda quentes e misture bem. Despeje o praliné sobre papel-manteiga untado com a manteiga, espalhe bem e deixe esfriar. Na hora de servir quebre o praliné em pedaços irregulares e decore a torta.

DICAS Se preferir, substitua a assadeira de coração por uma redonda de 25 cm de diâmetro. Unte bem o papel-manteiga para o praliné desgrudar com maior facilidade, depois de seco.