

Torta Mousse de Frutas Vermelhas

16 fatias de



Requer prática

● up to 90 Min.



Ingredientes:

Massa:

300 g Bolachas Maisena
100 g Manteiga derretida

Mousse:

1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
1 lata de Leite Condensado
1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
250 g Morangos
½ xícara chá de Amoras
½ xícara chá de Mirtilos

Massa:

Coloque os biscoitos no liquidificador ou processador até virar uma farofa. Em uma tigela, misture a farofa com a manteiga derretida. Transfira para uma fôrma (fundo removível, com 20 cm de diâmetro). Asse em forno pré-aquecido a 210° C por aproximadamente 10 minutos. Reserve.

Mousse:

Prepare a Gelatina em Pó Incolor **Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem. Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 3 minutos. Coloque a mousse sobre a massa de biscoito já assada. Leve à geladeira até a mousse ficar firme. Decore com as frutas.