

# Torta Mousse de Chocolate

**Segs - 06/05/2025**

O Dia do Cacau merece uma sobremesa à altura, e esta mousse de chocolate é a escolha perfeita.

Feita com chocolate meio amargo e creme de leite, ela ganha um toque especial com o Biscoito Recheado Galo Show Chocolate 112g, que adiciona crocância e um sabor ainda mais intenso. Uma receita fácil de preparar para celebrar essa data com muito sabor.

## Ingredientes

2 xícaras e 1/2 (500 g) de chocolate meio amargo

2 latas de creme de leite sem soro

2 xícaras e 1/2 (150 ml) de chantilly batido

3 pacotes de Biscoito Recheado Galo Show Chocolate 112g

Para decorar:

Chocolate em pó

Biscoito Recheado Galo Show Chocolate 112g

Modo de preparo

1- Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos.

2- Junte o creme de leite e misture bem

3- Bata o chantilly e misture no chocolate delicadamente.

4- Forre o fundo e a lateral de uma forma redonda com o fundo falso com os Biscoitos Recheados Galo Show sabor Chocolate. Em seguida, coloque a mousse de chocolate. Leve para gelar por 3 horas.

5- Desenforme a torta e decore com chocolate em pó.

Compartilhe::