Tarte Mousse Maracujá e Chocolate



Base de Bolacha:
200g bolacha Maria
100g manteiga (sem sal)
50g chocolate pó
60g água

Processar bem as bolachas até obter uma farinha. Juntar o chocolate em pó, a manteiga derretida (líquida) e a água e misturar tudo até obter uma pasta homogénea.
Preparar uma forma de fundo amovível de 22 cm diâmetro.
Moldar a base de bolacha na forma e levar ao frio para solidificar, durante cerca de 30 minutos.

Recheio:
300g chocolate branco
200g queijo creme (tipo Philadélphia)
250g natas (35% gordura)
60g polpa de maracujá triturada (com grainhas)
20g cacau em pó
6g gelatina neutra em pó + 36g água fresca

Preparar a gelatina e reservar no mínimo 10 minutos no frio antes de usar.
Derreter o chocolate no microondas, adicionar as natas mornas e envolver bem. Adicionar o queijo aos poucos enquanto bate e por fim a gelatina derretida. De imediato separar a mousse em duas partes iguais. Numa parte misturar a polpa de maracujá e na outra parte misturar o cacau. Mexer bem.
Verter a mousse de cacau sobre a base de bolacha, levar ao frio por 10 minutos e depois verter sobre esta a mousse de maracujá. Alisar a superfície e reservar no frio entre 4/6h.

Decoração:
200g polpa de maracujá (com grainhas)

Levar a polpa diretamente ao lume médio e deixar ferver cerca de 1 minuto, até engrossar ligeiramente. Reservar tapada com película à face até arrefecer por completo.
Depois de fria à temperatura ambiente, verter a polpa sobre a tarte. Desenformar e servir.

NOTA:
Esta é uma tarte fresca pelo que deve estar sempre refrigerada (frigorífico).
Validade – 5 dias (frigorífico)

Tarte Mousse Frutos Vermelhos



Base de Bolacha:
200g bolacha Maria
100g manteiga (sem sal)
40g água

Processar bem as bolachas até obter uma farinha. Juntar a manteiga derretida (líquida) e a água e misturar tudo até obter uma pasta homogénea.
Preparar uma forma de fundo amovível de 22 cm diâmetro.
Moldar a base de bolacha na forma e levar ao frio para solidificar, durante cerca de 30 minutos.

Recheio:
300g chocolate branco
200g queijo creme (tipo Philadélphia)
250g natas (35% gordura)
170g puré de frutos vermelhos
100g escamas de chocolate de leite
7g gelatina neutra em pó + 42g água fresca

Preparar a gelatina e reservar no mínimo 10 minutos no frio antes de usar.
Derreter o chocolate no microondas, adicionar as natas mornas e envolver bem. Adicionar o queijo aos poucos enquanto bate e por fim a gelatina derretida. Juntar o puré de frutos vermelhos, as escamas de chocolate e mexer bem.
Verter a mousse sobre a base de bolacha, alisar a superfície e reservar no frio entre 4/6h.

Decoração:
200g frutos vermelhos frescos
75g açúcar branco
Sumo e raspa de 1 lima (ou limão)

Levar todos os ingredientes ao lume médio e deixar ferver até engrossar ligeiramente. Reservar tapado com película à face até arrefecer por completo.
Depois de fria à temperatura ambiente, verter sobre a tarte. Desenformar, decorar com outros frutos vermelhos, escamas de chocolate branco e servir.

NOTA:
Esta é uma tarte fresca pelo que deve estar sempre refrigerada (frigorífico).
Validade – 5 dias (frigorífico)

Tarte Mousse Napolitana



Base de Bolacha:
200g bolacha Maria
100g manteiga (sem sal)
50g chocolate pó
60g água

Processar bem as bolachas até obter uma farinha. Juntar o chocolate em pó, a manteiga derretida (líquida) e a água e misturar tudo até obter uma pasta homogénea.
Preparar uma forma de fundo amovível de 22 cm diâmetro.
Moldar a base de bolacha na forma e levar ao frio para solidificar, durante cerca de 30 minutos.

Recheio:
300g chocolate branco
200g queijo creme (tipo Philadélphia)
250g natas (35% gordura)
40g puré de morangos
20g cacau em pó
1 clh sopa aroma baunilha
6g gelatina neutra em pó + 36g água fresca

Preparar a gelatina e reservar no mínimo 10 minutos no frio antes de usar.
Derreter o chocolate no microondas, adicionar as natas mornas e envolver bem. Adicionar o queijo aos poucos enquanto bate e por fim a gelatina derretida. De imediato separar a mousse em três partes iguais. Numa parte misturar a polpa de morango, em outra parte misturar o cacau e na restante parte misturar o aroma de baunilha. Mexer bem.
Verter a mousse de cacau sobre a base de bolacha, levar ao frio por 10 minutos. Verter a mousse de morango sobre a primeira e levar ao frio mais 10 minutos. Por fim verter sobre esta a mousse de baunilha. Alisar a superfície e reservar no frio entre 4/6h.

Decoração:
125g chocolate de culinária
100g natas

Aquecer as natas, derreter o chocolate e juntar ambos. Mexer bem até obter um creme homogéneo e deixar arrefecer à temperatura ambiente. Depois de frio verter sobre a tarte ainda enformada e levar novamente ao frio.
Antes de servir decorar com mini brigadeiros de chocolate, morangos e escamas de chocolate negro.

NOTA:
Esta é uma tarte fresca pelo que deve estar sempre refrigerada (frigorífico).
Validade – 5 dias (frigorífico)