

# Torta Mousse de Chocolate Crocante

Rendimento: 1 pavê



## Ingredientes

- Crocante:
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- Mousse:
- 200g de chocolate meio amargo picado
- 6 ovos
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco (300g) batido em chantilly com 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Para decorar:

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (200ml), batido em chantilly com 2 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- cerejas ao marrasquino
- folhas de hortelã

## Modo de Preparo

**Crocante:** levar em fogo baixo o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com ½ xícara (chá) de água e deixar ferver até formar uma calda caramelada. Juntar as nozes, misturar bem e despejar sobre o mármore untado com manteiga. Deixar esfriar, cobrir com um pano e quebrar com um martelo ou rolo de massa e levar ao processador utilizando a tecla pulsar.

**Mousse:** derreter o chocolate em banho-maria, juntar as gemas e misturar bem. Bater as claras em neve e incorporá-las ao creme de chocolate. Por fim, acrescentar o chantilly misturando delicadamente.

**Montagem:** forrar uma forma redonda (21 cm de diâmetro) com papel alumínio. Colocar metade da mousse, rechear com 2/3 do crocante e acrescentar o restante da mousse. Levar ao freezer por cerca de 4 horas. Desenformar, decorar a lateral com o restante do crocante e enfeitar a superfície com o chantilly, cerejas e as folhas de hortelã.