

MOUSSE DE LIMÃO EM TERRA DE CACAU



INGREDIENTES

- 250 G DE BOLACHAS DE CACAU
- 125 G DE MANTEIGA
- 250G DE QUARK (QUEIJO FRESCO BATIDO COM IOGURTE)
- 1 GELATINA TUTTI FRUTI
- 1 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Triturar as bolachas de cacau, durante alguns segundos na vel. 12, juntar a manteiga aos pedaços e começar a bater na vel.8 e aumentar até ao maximo até que a mistura esteja bem incorporada.

2. Retirar, forrar a tarteira com papel vegetal e formar a base da Tarte com a mistura.

3. Levar ao forno aquecido a 180 graus, durante 5 minutos.

4. Entretanto utilizar o sumo do limão com 3 colheres de sopa de água quente para diluir a gelatina.

5. Juntar a raspa do limão e o Quark.

6. Deitar tudo sobre o fundo de cacau e levar ao frio.
