



# RECEITAS DA FIA

## Torta de Bis com Mousse de limão e calda de morangos

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-bis-com-mousse-de-limao-e-calda-de-morangos](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-bis-com-mousse-de-limao-e-calda-de-morangos)

Já experimentou fazer torta de mousse de limão com calda de morangos, uma combinação perfeita, super fácil de fazer e deliciosa. Confira a receita.

Torta de Bis com Mousse de limão e calda de morangos

 30 min

 8 porções

### Ingredientes

- 3 caixas de [Bis](#) (reservar uma para forrar o fundo da forma)
- 1 caixinha de [leite condensado](#) (395g)
- 1 caixinhas de creme de leite
- 1 xícara de (chá) de suco de [limão](#)
- 1 forma com aro removível

### CALDA DE MORANGO

- 2 colheres de amido de milho
- 1 xícara de água
- 1 xícara de morangos picadinhos

### Modo de Preparo

1. Pegue uma forma de aro removível.
2. coloque os bis na lateral da forma. (use duas caixas de bis)
3. Coloque uma caixinha de bis em uma saco de plástico e amasse bem ate virar um farofa.
4. Disponha o bis triturado no fundo da forma e reserve.
5. No liquidificador bata os ingredientes do mousse de limão.
6. Coloque sobre a farofa de bis. Reserve.

### CALDA

1. Em uma panela, coloque a água e o amido de milho, misture bem.
2. Leve ao fogo e acrescente os morangos picados. Mexa ate ficar uma calda consistente e brilhosa.
3. Coloque por cima do mousse.
4. Leve pa gelar por umas 5 horas.
5. Retire da forma.
6. Sirva bem geladinha.

