

## Bolo mousse de limão



### Ingredientes

#### Ingredientes da massa:

2000 g de MISTURA PARA BOLO DE LIMÃO ITAIQUARA  
600 g (12 unidades) de ovos  
800 ml de leite

#### Ingredientes da calda:

840 ml de água  
360 g de leite condensado

#### Ingredientes do recheio (mousse):

1580 g de leite condensado  
1160 g de creme de leite

24 g de gelatina sem sabor  
75 g de água  
400 ml de suco de limão (polpa)

#### Ingredientes da cobertura (Marshmallow):

400 g claras de ovo  
800 g de AÇÚCAR CONFEITEIRO ITAIQUARA  
56 g de emulsificante  
60 ml de suco de limão  
Raspas de limão a gosto

#### Ingredientes da decoração:

Raspas de limão

### Modo de Preparo

#### Modo de preparo da massa:

- 1° Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
- 2° Adicione a mistura de bolo Itaiquara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 3° Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
- 4° Despeje a massa em formas untadas ou forradas com papel manteiga;
- 5° Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

#### Preparo do recheio:

Hidrate a gelatina na água fria e depois leve para o banho maria. Bata a gelatina com os demais ingredientes ao liquidificador até que a mistura fique homogênea. Leve o mousse à geladeira até que ele adquira consistência firme.

#### Preparo da cobertura:

Leve ao fogo a clara com o açúcar, até que se misturem, retire do fogo e acrescente o emulsificante. Coloque a mistura na batedeira e bata em velocidade alta até que a mistura fique aerada e firme. No final do batimento adicione o suco de limão e bata mais um pouco.

#### Montagem:

- 1° Corte o bolo em duas camadas, distribua um pouco do recheio na 1ª camada, cubra com a outra camada.
- 2° Espalhe a cobertura por toda a superfície do bolo e finalize salpicando raspas de limão.
- 3° Conserve o bolo na geladeira.