VERRINE DE NOZES E CHOCOLATE

INGREDIENTES

INGNEDIENTES
BOLO
Use uma mistura para bolo de baunilha
CALDA
2 xícaras de água
1 xícara de açúcar
gotas de essência de nozes e rum jamaicano
RECHEIO DE NOZES
150 g de nozes sem casca
2 colheres de glucose de milho
2 colheres (sopa) de açúcar
RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO
1 barra de chocolate branco de 180 g
2 potinhos de sobremesa láctea cremosa sabor chocolate branco
GANACHE DE CHOCOLATE MEIO-AMARGO
Ganache de chocolate meio-amargo180 g de chocolate meio amargo
2/3 de uma caixinha de creme de leite
MODO DE PREPARO
BOLO
Faça o bolo de acordo com as instruções da embalagem.
Use uma forma de 20 cm de diâmetro e 20 cm de altura.
Espere esfriar e corte em camadas (3 camadas de 2 cm de altura).
RECHEIO DE NOZES

Triturar no processador até formar uma massa espessa.

CHOCOLATE BRANCO

Derreta o chocolate no micro-ondas (potência baixa) por 1 minuto e 30 segundos.

Misture o creme e reserve.

GANACHE

Derreta o chocolate no micro-ondas (potência baixa) por 1min 30seg.

Misture o creme de leite e reserve.

MONTAGEM

Coloque o bolo molhado com a calda, recheio de nozes, bolo, recheio de chocolate branco, bolo e ganache.

Cubra com cookies triturados de chocolate ao leite e, por fim, chantili e nozes trituradas para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15308-verrine-de-nozes-e-chocolate.html