

PAVÊ MOUSSE DE BOMBOM

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 bolas de sorvete sabor creme
- 4 claras
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 15 bombons cortados ao meio
- Bombons cortados ao meio para decorar
- Cobertura para sorvete sabor chocolate para acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a gelatina com a água e deixe descansar por 5 minutos.

Em seguida, leve ao fogo médio em banho-maria, mexendo até dissolver.

Transfira para o liquidificador, acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata por 6 minutos, fazendo uma pausa na metade do tempo.

Adicione o sorvete aos poucos, batendo a cada adição.

Despeje metade dessa mistura em uma tigela.

À parte, na batedeira, bata as claras em ponto de neve.

Coloque metade das claras em neve na tigela com a metade do creme e misture delicadamente até obter uma mousse de creme, e reserve.

No liquidificador, bata o restante do creme de sorvete com o chocolate em pó por 3 minutos.

Em seguida, transfira para uma tigela, adicione as claras restantes e mexa delicadamente até obter uma mousse de chocolate.

Em um refratário pequeno, espalhe a mousse de chocolate e leve à geladeira por 1 hora.

Cubra com os bombons e despeje a mousse de creme.

Leve à geladeira por mais 3 horas.

Decore com bombons e sirva com cobertura para sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15432-pave-mousse-de-bombom.html>