

# 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 tipo Sonho de Valsa®
- Bombons tipo Sonho de Valsa® 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.

Leve ao fogo médio, em banho-maria, mexendo até dissolver.

Transfira para o liquidificador, acrescente o leite condensado, 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 na tigela com a metade do creme e misture delicadamente até obter uma mousse de creme. Reserve.

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

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/15433-pave-mousse-de-bombom-2.html>