

MOUSSE COM GANACHE E CREME DE BAUNILHA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

3 gemas

1 lata de leite de vaca

GANACHE:

Ganache: 2 tabletes de chocolate, 170 g

1 caixinha de creme de leite

MOUSSE:

Mousse: 4 maracujás grandes

1 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Comece com o creme, coloque os ingredientes do creme numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Coloque uma colher de chá de essência de baunilha ou um favo de baunilha (opcional).

Retire do fogo e despeje em uma travessa ou em taças de sobremesa individuais.

Corte o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria, depois que derreter adicione o creme de leite. Misture bem e despeje por cima do creme.

E por último, faça o suco de maracujá concentrado, coloque no liquidificador o suco, o creme de leite e o leite condensado e bata por 6 minutos.

Coloque por cima da ganache e decore como preferir.

Leve à geladeira até ficar consistente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20839-mousse-com-ganache-e-creme-de-baunilha.html>