

PAVETONE DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 chocotone de 500 g
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 copo de polpa de maracujá, 200 ml
- 1 barra de chocolate meio amargo, 200 g

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite e a polpa do maracujá por uns 10 minutos.

Bata até ficar com uma consistência bem firme e reserve.

GANACHE:

Ganache: Corte o chocolate em pedacinhos e derreta no microondas (coloque 1 minuto, tire, mexa e, se necessário coloque mais 1 minuto).

Depois é só acrescentar 1 lata creme de leite e mexer bem, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio, coloque primeiro metade do chocotone.

Em seguida, metade da mousse, depois o restante do chocotone e, em seguida o restante da mousse.

Por último coloque a ganache.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir (quanto mais tempo ficar na geladeira melhor).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21458-pavetone-de-maracuja-com-chocolate.html>