

BOLO DE LEITE EM PÓ E PÊSSEGOS

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 4 bolos industrializados, sabor laranja ou de sua preferência

400 g de pêssegos em calda

1 receita de mousse de leite em pó

cerejas e fatias de pêssegos para decorar

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco: 250 g de chocolate branco

100 ml de creme de leite UHT

MOUSSE DE LEITE EM PÓ:

Mousse de leite em pó: 500 ml de creme de leite UHT (gelado)

250 g de leite em pó

6 g de emulsificante para sorvete

8 g de gelatina incolor dissolvida conforme instruções do fabricante

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 receita de ganache, em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco: Aqueça o creme de leite, desligue o fogo e acrescente o chocolate.

Deixe descansar por 5 minutos e bata esta mistura em um processador de alimentos., reserve.

MOUSSE DE LEITE EM PÓ:

Mousse de leite em pó: Bata em batedeira até dobrar de volume, o creme de leite bem gelado com o leite em pó, o emulsificante e a essência de baunilha.

Junte a ganache e misture bem.

MONTAGEM:

Montagem: Utilizando um aro, coloque uma camada de bolo, uma camada de pêssegos fatiados, cubra com a mousse de leite em pó, mais uma camada de fatias de bolo.

Repita as camadas terminando com uma farta camada de mousse.

Leve para gelar por aproximadamente 4 horas.

Desinforme, decore a gosto e sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22728-bolo-de-leite-em-po-e-pessegos.html>