

PAVÊ DE PANETONE COM VINHO DO PORTO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

CREME DE CHANTILLY:

Creme de chantilly: 250 g de creme de leite fresco bem gelado

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

CREME DE BAUNILHA COM VINHO DO PORTO:

Creme de baunilha com vinho do porto: 1 lata de leite condensado

5 gemas peneiradas

500 ml de leite integral

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

2 colheres (sopa) de amido de milho

50 ml de vinho do porto

MODO DE PREPARO

CREME DE CHANTILLY:

Creme de chantilly: Misture todos os ingredientes e bata em batedeira até formar picos firmes.

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Reserve o vinho e bata bem com os demais ingredientes utilizando um mixer ou liquidificador.

Leve ao fogo mexendo constantemente até obter um creme bem cozido.

Deixe esfriar e adicione o vinho.

Misture bem e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Utilizando um refratário, coloque uma camada de fatias de panetone no fundo, cubra com uma porção de creme de baunilha com vinho e pequenas porções de chantilly.

Repita as camadas finalizando com o creme de baunilha e vinho.

Decore com as raspas de chocolate, chantilly, estrelinhas de panetone e cerejas.

Leve para gelar e sirva bem gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25485-pave-de-panetone-com-vinho-do-porto-da-abimapi.html>