

PAVÊ DE CREME BELGA COM MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 litro de leite

1 lata/caixinha de leite condensado

1 lata/caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de maisena

1 barra de chocolate amargo

1 barra de chocolate ao leite

1 pacote de bolachas de leite

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras.

Separe uma xícara de leite, misture à maisena e reserve.

Leve ao fogo o restante do leite, o leite condensado e as gemas, mexendo até levantar fervura.

Adicione o leite com maisena à panela e mexa por mais alguns segundos, até engrossar, o creme belga estará pronto.

Desligue o fogo e deixe esfriando um pouco o creme belga, enquanto prepara a mousse.

Bata as claras em neve.

Destaque os tabletes das barras de chocolate, coloque em uma tigela de vidro e leve ao microondas por dois minutos, ou até que o chocolate esteja completamente derretido.

Mexa a cada minuto para não correr o risco de queimar.

Acrescente o creme de leite ao chocolate derretido e misture bem, o que irá resultar numa ganache.

Misture gentilmente ao ganache, as claras em neve e a mousse estará pronta.

Em uma travessa, coloque uma camada de creme belga, seguida de uma de bolachas, e vá fazendo camadas alternadas de creme belga e bolachas até acabar o creme.

Finalize colocando a mousse de chocolate como cobertura.

Leve à geladeira por pelo menos 1 hora e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26097-pave-de-creme-belga-com-mousse-de-chocolate.html>