

PAVÊ DE BOMBOM E MORANGO

INGREDIENTES

CREME CLARO:

Creme claro:1 caixa de leite condensado
leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
2 gemas peneiradas
2 colheres (sopa) de amido de milho
5 gotas de essência de baunilha

CREME ESCURO:

Creme escuro:1 caixa de creme de leite
1 barra (170 g) de chocolate meio amargo

RECHEIO:

Recheio:1/2 bandeja de morango
8 bombons

COBERTURA:

Cobertura:2 claras
3 colheres (sopa) de açúcar
1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME CLARO:

Creme claro: Coloque todos os ingredientes em uma panela (de preferência grossa para não empelotar), misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até obter um creme homogêneo.

Despeje em um refratário de vidro e deixe esfriar.

CREME ESCURO:

Creme escuro:Coloque o creme de leite e o chocolate picado (eu gosto de usar da Nestlê, tanto o creme de leite como também a barra de chocolate, pois possui uma boa consistência) em um refratário de vidro.

Leve ao micro-ondas por 30 segundos, misture um pouco e leve ao micro-ondas novamente por mais 30 segundos. Misture bem até obter um creme homogêneo.

Caso necessário, leve novamente ao micro-ondas por mais 30 segundos, até que o chocolate esteja completamente derretido.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Após lavar os morangos e deixá-los de molho por alguns minutos na água com vinagre, corte-os em cubinhos.

Também pique os bombons (Eu costumo usar 4 sonhos de valsa e 4 ouros branco).

Coloque esses ingredientes sobre o creme branco, depois coloque por cima o creme escuro e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve, vá acrescentando aos poucos o açúcar com a batedeira ligada.

Bata bem até obter ponto de suspiro.

Acrescente aos poucos o creme de leite também com a batedeira ligada, até misturar bem.

Coloque por cima do creme escuro e leve a geladeira.

Quanto mais tempo de geladeira, mais firme ele fica.

Caso queira, pode deixar um pouco do recheio reservado para salpicar por cima da cobertura, para enfeitar.

Antes de despejar o creme escuro, certifique-se de que ele esteja frio, caso contrario pode murchar a parte crocante dos bombons.

Se desejar pode preparar em potinhos separados.

Tempo de pregaro e rendimento estimados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26903-pave-de-bombom-e-morango.html>