

# 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 Nestlé, 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 contrário pode murchar a parte crocante dos bombons.

Se desejar pode preparar em potinhos separados.

Tempo de preparo e rendimento estimados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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