

TRILOGIA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 3 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 3 colheres de sopa cheias de leite ninho
- 3 colheres de sopa de açúcar demerara ou refinado
- 500 g de chocolate meio amargo em barra
- 4 caixas de morangos
- 100 g de nozes picadas grosseiramente

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Coloque o leite condensado e o leite ninho em uma panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar por 10 minutos, até que comece a grudar no fundo da panela. Reserve.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: Derreta o chocolate no micro-ondas por 1 minuto na potência alta ou em banho-maria, como preferir.

Acrescente o creme de leite aos poucos, misturando, até que fique totalmente incorporado.

O creme de leite não precisa ser aquecido.

Reserve.

Para fazer a ganache, somente um dos itens pode estar quente, ou o chocolate ou o creme de leite.

Se preferir esquentar o creme de leite, o chocolate deve ser incorporado em temperatura ambiente.

Não faz diferença no sabor, porém, incorporar o creme de leite ao chocolate derretido é bem mais fácil.

MORANGOS:

Morangos: Após lavar os morangos, corte-os ao meio, no sentido vertical para ficarem pedaços maiores.

Separe 2 caixas que serão usados na finalização.

Coloque 2 caixas de morangos em uma panela, com o açúcar.

Leve ao fogo baixo para cristalizar, mexa levemente até que comece a levantar fervura, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma vasilha de vidro, coloque metade do creme branco no fundo.

Coloque o morango com a calda de açúcar por cima.

A calda deve estar morna ou fria, para diminuir o risco de entrar no creme branco.

Cubra com a outra metade do creme branco.

Coloque a ganache de chocolate por cima.

Acrescente as nozes picadas.

Cubra tudo com as outras 2 caixas de morango picados.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27588-trilogia-de-morango.html>