

PAVÊ DO AMOR (COM PÃO DE LÓ)

INGREDIENTES

PÃO DE LÓ

Pão de ló:

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha

8 ovos

2 colheres de sopa de fermento

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite (use como medida a lata de leite condensado)

1 lata de creme de leite

2 gemas

1 pacote de gelatina sem sabor cor rosa

2 colheres de sopa de maizena

morangos picados ou 1 pacote de suco em pó sabor morango

CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate: 1 barra de chocolate meio amargo

chocolate com castanhas do Pará (opcional)

2 colheres de sopa de manteiga

1 lata de creme de leite

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: 2 pacotes de mousse semi pronta dr.Oetker

500 ml de leite

CHANTILLY:

Chantilly: 2 pacotes de chantilly semi pronta dr.Oetker

400 ml de leite

MODO DE PREPARO

PÃO DE LÓ:

Pão de ló: Separa as gemas das claras, bata as oito gemas com o açúcar até formar um creme.

Bata as claras até ficarem em neve e adicione metade do preparado ao creme anterior.

Acrescente as 2 xícaras de farinha.

Acrescente o restante das claras em neve e o fermento nesta última fase, mexendo com uma colher até formar uma massa homogênea.

Unte uma forma retangular e leve ao forno 180°C à 210°C por 15 minutos, aproximadamente, dependendo do forno.

Assim que estiver pronto deixar esfriar e cortar o bolo ao meio como se fosse rechear.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: Juntar o conteúdo das 2 caixas de mousse com 500 ml de leite bem gelado, misturar e bater em velocidade por 3 minutos.

Colocar em um recipiente e levar à geladeira.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Em uma panela no fogo, coloque o leite condensado, as 2 latas de leite normal (pode ser usada como medida, a lata do leite condensado), as 2 gemas e as 2 colheres de sopa cheias de maizena, mexendo sem parar até engrossar.

Prepare a gelatina em pó cor rosa, conforme as instruções, e acrescente ao creme, leve à geladeira por 10 minutos ou até esfriar.

Acrescente 1 lata de creme de leite e misture.

Por último, acrescente metade dos morangos batidos no liquidificador ou caso não tenha morangos metade do pacote de suco de morango diluído em 50 ml de água.

Testando sempre o sabor para não estar muito forte, acertando sempre para menos ou mais a quantidade de suco em pó que colocamos.

CREME DE CHOCOLATE

:

Em uma panela, derreta o chocolate na manteiga e o creme de leite, mexendo sem parar até ficar um creme espesso.

Minha dica pessoal, eu gosto de acrescentar outros chocolates como castanha do Pará e Suíço, porque acrescentam outro sabor ao creme.

CHANTILLY:

Chantilly: Coloque os 2 sachês em 400 ml de leite bem gelado e mexa até ficar espesso ou em neve como o chantilly.

Tome cuidado com a medida, mais vale colocar menos de 400 ml do que mais, porque não fica consistente quando colocado a mais a quantidade de leite.

Se não ficar muito firme não se desespere pode usar do mesmo jeito na receita.

MONTAGEM:

Montagem: Pode ser montado em um único refratário ou em taças individuais a gosto de cada pessoa, o mesmo acontece com as camadas.

Em um refratário, coloque como base o creme de chocolate, em seguida uma das partes do pão de ló.

Coloque a mousse sobre o pão de ló e em cima da mousse o chantilly.

Coloque a outra metade por cima e acrescente o creme de morango para finalizar.

Decore com os restantes morangos ou com pingos de chocolate e chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28604-pave-do-amor-com-pao-de-lo.html>