

SURPRESA DE UVA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (usa a mesma medida do leite condensado)

1 gema

1 colher de margarina ou manteiga

1 barra de chocolate meio amargo (180g)

1 caixa de creme de leite

1 clara em neve

1 colher de conhaque

20 bombons serenata de amor

1 cacho de uva sem sementes

1 garrafa de creme de leite fresco

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte os chocolates em 4 partes e reserve.

Corte as uvas ao meio e reserve.

Numa panela, coloque o leite condensado, o leite, a gema, a manteiga e leve ao fogo sempre mexendo até formar uma papa.

Despeje numa travessa de vidro a metade do creme.

Por cima do creme coloque os bombons cortados e por cima, o restante do creme branco.

Coloque as uvas cortadas por cima da última camada de creme branco.

Derreta o chocolate com o creme de leite em banho maria e retire do fogo.

Coloque o conhaque e a clara em neve incorporando sem bater.

Espalhe a mousse de chocolate por cima das uvas.

Leve o creme de leite fresco ao congelador, por 10 a 20 minutos.

Retire e bata com velocidade constante com o açúcar, até formar um chantilly.

Espalhe por cima da mousse de chocolate.

Decore com os bombons e as uvas.

Deixe na geladeira até servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30294-surpresa-de-uva-diferente.html>